



ルーマニアのおやつ クラティーテを作ろう！



3月3日(土) イーグレひめじ3階 料理室にて、国際交流ふれあい教室「ルーマニアのおやつクラティーテを作ろう！」を開催しました。講師は、ひな祭りの日にふさわしく、3名の女性をお迎えしました。ルーマニア出身で姫路市在住のニコルさん、カメラリアさん、ミハエラさんです。

まず始めに、講師からの自己紹介があり、その後、祖国ルーマニアについてお話ししていただきました。伝統料理や世界遺産、年中行事など、たくさん



さんの写真と共に、分かりやすく紹介していただきました。簡単なルーマニア語講座では、皆さんで声を出して練習しました。これまで余り馴染みのない国でしたが、参加者の皆さんにもこの教室

を機会にルーマニアを少し身近に感じていただけたようです。



ルーマニアのお話の後は「クラティーテ」作りです。クレープ状に焼いた生地の上にジャムを塗り、くるくると巻いてスティック状にします。生地にお砂糖は使わず、甘みはジャムのみのやさしい素朴なお味です。今回はルーマニアのジャム3種類(ローズ、チェリー、プルーン)を使用しました。また、予定にはなかったルーマニア料理「ママリガ」

も、急きょ作っていただくことができ、皆さんで試食会となりました。「ママリガ」は粉状にしたトウモロコシをお湯で煮て作る伝統料理です。味付けは塩のみのシンプルな料理で、何にでも合いそうなやさしいお味でした。講師のニコルさんからは「お口に合う人はなかなかいない」ということでしたが、試食された方々は皆さん「美味しい！」とおっしゃっていました。



最後には、ルーマニアの民族舞踊をご紹介いただきました。民族衣装を着たミハエラさんに基本のステップを教えていただき、参加者全員で輪になって踊



りました。皆さん、とても楽しそうに踊られていました。講師の皆様、参加者の皆様のおかげで楽しく、賑やかな「ひな祭り」になりました。

今年度最後のふれあい教室となりましたが、また来年度もたのしい機会を提供していきたいと考えております！これからもよろしくお願ひします。

Multumesc (ムルツメスク) ありがとう！