

学修支援センター企画 World Cooking 「英語でクッキング ハロハロをつくろう」レポート

World Cooking は世界の料理を英語などの他言語を通して学んでみようという企画です。7月1日(火) 11時30分～12時50まで学修支援センター内 DK ルームにおいて、World Cooking 企画「英語でクッキング ハロハロをつくろう！」を行いました。活動の一端をご紹介します。

<p>2014 (平成 26) 年度 第 3 回 ワールドクッキング</p> <p>1. 実施日：2014.7.1 (Tues) 12:15～12:50</p> <p>2. 内容：ハロハロ (タガログ語で「混ぜる」という意味) は、フィリピンの人気デザートで、その名の通りかき氷にミルクをかけて、その上に甘く煮た豆やゼリー、各種の果物などを盛り付けます。</p>	<p>World Cooking Part 3 in 2014</p> <p>1. Cooking Day : 2014.7.1(Tues) 12:15~12:50</p> <p>2. Contents: Halo-halo (Tagalog language for "mix-mix") is a popular Filipino dessert consisting of shaved ice and evaporated milk and toppings, such as boiled sweet beans, jello and fruits, served in a tall glass or bowl.</p>																
<p><材料></p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>かき氷</td><td style="text-align: right;">適量</td></tr> <tr><td>小豆あん</td><td style="text-align: right;">20 g</td></tr> <tr><td>みつ豆寒天</td><td style="text-align: right;">30 g</td></tr> <tr><td>缶詰のみかん</td><td style="text-align: right;">2～3</td></tr> </table>	かき氷	適量	小豆あん	20 g	みつ豆寒天	30 g	缶詰のみかん	2～3	<p><Ingredients></p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Shaved ice</td><td></td></tr> <tr><td>Red beans paste</td><td style="text-align: right;">20g</td></tr> <tr><td>Agar-agar cubes & boiled beans</td><td style="text-align: right;">30g</td></tr> <tr><td>Canned mandarin oranges</td><td style="text-align: right;">2-3</td></tr> </table>	Shaved ice		Red beans paste	20g	Agar-agar cubes & boiled beans	30g	Canned mandarin oranges	2-3
かき氷	適量																
小豆あん	20 g																
みつ豆寒天	30 g																
缶詰のみかん	2～3																
Shaved ice																	
Red beans paste	20g																
Agar-agar cubes & boiled beans	30g																
Canned mandarin oranges	2-3																

ボランティア研修で訪問したり、姉妹校の訪問を受けたりと、本学とのつながりも深いフィリピン。ハロハロがフィリピンのデザートだということはあまり知られていなかったようです。実際、ハロハロという響きから、ハワイ風だと考えていた学生もおります。「ハロハロ」とは、フィリピンの言語であるタガログ語で「混ぜる」という意味です。コンビニで目にしたらまた違った感覚になるかもしれません。



梅雨時期で寒かったらどうしようかと心配しましたが、ちょうどよい暑さとなりました。

好きなトッピング材料を用意します。フルーツは、パイナップルにみかん、さくらんぼ。日本風にあんこも用意。

内容や作り方を英語で説明したあと、かき氷の上にフルーツをのせていきます。練乳をかけてできあがり。いろとりどりできれいにできあがりました。

前期の World Cooking 企画もこれで一区切り。たくさんの参加、ありがとうございました。後期も世界のデザートをご紹介していく予定です。お楽しみに！