

学修支援センター企画 World Cooking 「英語でクッキング かぼちゃのスコーンを作ろう」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。

白百合祭期間中の 10 月 26 日（日）13 時～14 時まで学修支援センター内 DK ルームにおいて、「英語でクッキング かぼちゃのスコーンをつくろう！」を行いました。小さなお子様を含めて一般の方 6 名、学生 4 名、計 10 名のにぎやかな会となりました。活動の一端をご紹介します。

<p>2014 (平成 26) 年度 第 4 回 ワールドクッキング</p> <p>1. 実施日：2014.10.26 (Sun) 13:00～14:00</p> <p>2. 内容：スコーン(英:scove)は、スコットランド産のお菓子で、小麦粉、大麦粉、あるいはオートミールにベーキングパウダーを加えてから、成形して焼き上げる。</p> <p><材料> 小麦粉 200g バター 50g</p>	<p>World Cooking Part 4 in 2014</p> <p>1. Cooking Day : 2014.10.26 (Sun) 13:00~14:00</p> <p>2. Contents: The birthplace of scones is Scotland. They are usually made of wheat, barley or oatmeal, with baking powder, and are baked on sheet pans.</p> <p><Ingredients> Whole Wheat Flour 200g Butter 50g</p>
--	---



ハロウィーンにちなんでかぼちゃ味のスコーンに挑戦です。スコーンがスコットランド発祥ということを知っている方は少なかつたようです。かぼちゃ味と、紅茶味の 2 種類を作りました。

生地は事前に準備し、参加者には「こうもり・かぼちゃ・魔女帽子・おばけ・ハート」など、型抜きのみをしてもらいました。

かぼちゃの種で目をつけたり、ティースプーンで口を作ったり、思い思いのスコーンに仕上げてもらいます。”Please remember which is yours!”

200℃で 15 分焼きます。待っている間はレシピのおさらいです。学生の参加者にもハロウィーンについて説明するのを手伝ってもらいました。

スコーンが焼きあがると、好みに、シナモンやイチゴジャム、メイプルシロップをかけて熱々のうちに食べます。子どもたちも“Yummy!”などと楽しく話していました。スコーンは厚みもあって食べ応え十分！昼食後の時間帯ということもあって、おなかいっぱいです。

今後も世界のお菓子やデザートをご紹介します。楽しみに！