

学修支援センター企画 World Cooking 「世界のクリスマス① フッシュドノエルをつくろう」レポート



今回の World Cooking は、世界のクリスマスと題し、クリスマスケーキについて学びます。11月18日（火）13時～14時30分まで学修支援センター内 DK ルームにおいて

これまでではお昼休み時間の短時間で開催しておりましたが、参加できる学生が限られてしまうため、火曜日3時間目が空きコマの学生を集めて行いました。国際1名、GS3名、福祉2名、発達1名、健康3名、計10名、各学科が入り混じり、楽しい会となりました。

ハロウィーンが過ぎると街中がクリスマス一色に変わります。カトリック大学ということでクリスマス特集です。

まずは、神田あづさ先生から、フランスのブッシュドノエル、ドイツのシュトーレン、この2種類のケーキの歴史について学びました。

次に、事前に準備した生地に、生クリームでデコレーションしてブッシュドノエルを作ります。“きのこの山”をアクセントに思い思いの切り株へと変身です。

食べる前に自分自身作成したケーキの撮影会です。最初はよそよそしかった学生も作業していくうちに打ち解けていきました。

神田先生お手製のシュトーレンも味わうことができました。

食べながら自己紹介もしつつ、あまり交流することのない学科の学生と話しができたことが一番の収穫だったようです。



今回はデコレーションケーキとパネトーネをご紹介します。お楽しみに！