

## センター企画 World Cooking

### 「世界のクリスマス①ブッシュドノエル」 レポート

日 時：2015年11月26日（木）10:40～11:30

場 所：2号館1階 学修支援センター DK ルーム

参加者：人間発達4年 2名、心理福祉1年 1名、健康栄養4年 7名、  
グローバル・スタディーズ3年 1名（途中参加）

計 11名

今回のワールドクッキングは12月のクリスマスに向けて、世界のクリスマスと題して、フランスのクリスマスケーキ、ブッシュドノエルのデコレーションを行いました。



#### 10:30～ 神田先生による手順説明

土台となるロールケーキは20分あればつくれるそうですが、時間があまりなかったため、購入したものを利用しました。  
生クリームにはココアと砂糖をいれて泡立てます。



#### 10:45 デコレーション作業開始

ココアクリームで木の質感を表面に出した後、ドレンチェリーやきのこの山を使って飾り付けました。

#### 11:05～ 試食タイム（神田先生によるブッシュドノエル解説）

みんなで神田先生から各国のクリスマスケーキについてのお話をききました。また、先生手作りのシュトーレン試食もあり、学生はわいわいとにぎやかな時間を過ごしておりました。



#### 11:15～ 後片付け

#### 11:30 解散



少し急ぎ足になってしまいましたが、学年学科を越えた交流ができたようです。

次回も世界のクリスマス第2弾として、デコレーションケーキに挑戦です。