

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

実施日時：2016.12.12(Mon.)12：15～12：50

内 容：世界のクリスマス① ブッシュドノエルをつくろう + シュトーレン試食

参加人数：発達4年 2名、福祉1年 2名、福祉2年 1名、健康栄養1年 3名、GS1年 3名

計 11名

今回の World Cooking は、世界のクリスマスと題して、各国（フランス・ドイツ）のクリスマスケーキについて学んでもらいます。ご指導いただくのは、健康栄養学科 神田あづさ先生です。



製作

フランスのブッシュドノエルを作ります。生クリームに砂糖を加えて攪拌します。時間が限られているため、既成の切れているロールケーキに一人ずつデコレーションする方法です。バニラとモカ2種類のロールケーキから好きなほうを選んでもらい、ホワイトかチョコ、どちらかのクリームを選んでぬります。最後にヒイラギの葉と、きのこを飾って、あっという間にできあがりです。

試食

神田先生お手製の、ドイツ版クリスマスケーキ シュトーレンと一緒に、自分で作ったブッシュドノエルを試食します。ラム酒につけこまれたドライフルーツやナッツがごろっと入った贅沢なシュトーレン。初めて食べたという方もいました。食べながら、神田先生が寄稿したカトリック研究所のニュースレターも参考に、シュトーレンの食べ方や各国のクリスマスケーキの違いなど、お話をうかがいました。



今回は、4学科から11名の参加がありました。ポスターを見て参加した、という自発的な学生が多く、感想には、このような学年学科を横断するような機会があつてよかった、気分転換になった、という意見もありました。

ケーキ屋さんで購入するのもいいですが、今回のように簡単な方法でも楽しむことができるので、ご自宅でもぜひクリスマス気分を味わってほしいと思います。



次週 22 日は、デコレーションケーキをつくります。