

世界の家庭料理体験教室&講演会

Spain

スペイン



平成 28 年 6 月 26 日 (日) あすてらす

料理教室 10:00~13:00 調理実習室

講演会 13:30~15:00 会議室 1

おごおり国際交流協会・小郡市

<講師の紹介>

David Blanco Tirado

(ダビ ブランコ ティラド) さん

年齢：41歳

国籍：スペイン

出身：バルセロナ

職業：学生 (NILS)



スペイン (Spain)



面積：約 50.6 万平方キロメートル（日本の約 1.3 倍）

人口：約 4,645 万人（2014 年 1 月）

首都：マドリード（マドリード市人口約 317 万人）

言語：スペイン語

宗教：憲法で信仰の自由が保障されている

（約 75%がカトリック教徒と言われる）

通貨：ユーロ

※外務省ホームページから平成 28 年 3 月 1 日基礎データ

スペイン風オムレツ

材料 (5人分)

- ・ ジャガイモ 4個
- ・ タマネギ小 2個
- ・ 卵 3個
- ・ 塩 少々
- ・ 油 適量

- ① ジャガイモ、タマネギを食べやすい大きさに切り、油をひいたフライパンで炒める。
- ② ①に溶いた卵を流し入れる。卵液を全体に行き渡る様にして弱火で焼いたらできあがり！

ロシアサラダ

材料 (5人分)

- ・ ジャガイモ 5個
- ・ ニンジン 1本
- ・ エンドウ豆 200g
- ・ ゆで卵 1個
- ・ マヨネーズ 適量
- ・ 塩 適量
- ・ 缶詰のマグロ 一缶

- ① 食べやすい大きさに切ったジャガイモ、ニンジンとエンドウ豆をゆでる。
- ② ゆでた野菜の粗熱をとって、缶詰のマグロとマヨネーズであえ、塩で味をととのえる。
- ③ ②を皿に盛り付け、スライスしたゆで卵で飾ってできあがり！

コルドバ風はちみつをかけた茄子

材料 (5人分)

- ・ 茄子 1～2本
- ・ 小麦粉 適量
- ・ 蜂蜜 適量
- ・ 油 適量

- ① 薄くスライスした茄子を水に入れ 10～20 分おく。
- ② ①の茄子の水気をとって、小麦粉をまぶして揚げる。
- ③ 蜂蜜をかけてできあがり！

ライスペディング

材料 (5人分)

- ・米 400g
- ・牛乳 500mL
- ・砂糖 小さじ7杯
- ・レモンの皮 1個分
- ・シナモンスティック 1本
- ・シナモンパウダー 適量

- ① レモンの皮とシナモンスティックを入れた牛乳を鍋で沸騰させる。
- ② 米を入れ、米がやわらかくなる前に砂糖を入れる。
- ③ 米がやわらかくなったら、小さな皿に分けて、シナモンパウダーをかけてできあがり！

ニンジンケーキ

材料 (5人分)

・ニンジン	500g
・レモンの皮	1個分
・シナモンスティック	1本
・ココナッツパウダー	適量
・ブラックチョコレート	適量
・クッキー	1箱
・砂糖	小さじ4杯

- ① レモンの皮とシナモンスティック、砂糖を入れた水にカットしたニンジンを入れ沸騰させる。
- ② やわらかくなったニンジンを取り出し、すりつぶす。

(注意) ゆで汁は捨てずにとっておく。
- ③ チョコレートを湯せんで溶かす。
- ④ クッキーをゆで汁に浸して、容器に敷きつめる。
- ⑤ ④にすりつぶしたニンジン、溶かしたチョコレートを重ねてココナッツパウダーをかける。さらに、クッキー、ニンジンチョコレートを重ねて、ココナッツパウダーをかけてできあがり！