

ブラジルのおやつ作り

開催しました

12月8日（土）交流ひろばにて、ブラジルのおやつ作り教室が開催され、子供2名を含む20名の方が参加しました。ブラジルの代表的なおやつ「ポンデケーショ」（チーズパン）と「パステウ」（揚げパイ）を作り、手軽にできる本格的な味を楽しみました。



「ポンデケーショ」作り。もちもちした食感の秘密は“タピオカ粉”。でも酒田市内で売っているスーパーはないみたいです。身近にあるもので代用するとすれば・・・と“ホットケーキミックスと白玉粉”を使ったレシピも教えてもらいました。



「パステウ」は皮を楽しむ料理なので、あまり具をいれすぎないように…だそうです。今回はひき肉と玉ねぎを炒めた具を用意しましたが、チーズとベーコンや、りんごとはちみつなど、色々な味を楽しめるそうです。



講師のネルソンさん（右）とフェルナンドさん（左）。お2人とも日系2世です。



1/26(土)に開催される「世界の料理フェア」でもまたブラジルの味が楽しめます！
何が出るかは。。。お楽しみ♪