

12月のGlobal Sessionのお知らせ(336回目)

期日:2020年12月26日(土)10:30~12:30

場所:ガレリア1階 調理室

ゲスト:オジュグさん(ポーランド出身・大学教員・大津市在住)

タイトル:クリスマスのお菓子とポーランドのクリスマス

(クリスマスのお菓子のピエルニキの作り方資料)

今回は、お菓子(ピエルニキ)のつくり方を先にお知らせします。この方法で作って見たい人はやってみてください。そして、当日は、よければ持ってきてごいっしょにクリスマスのお話をセッションでしたいと思います。

ヨーロッパの、特にポーランドの人たちは、クリスマスをどのような思いで待っているのでしょうか？クリスマス前にはたいい大きなクリスマスマーケットが立ち、子どもおとなも心待ちにしているようです。でも、今年はできないかもしれません。いっしょにその思いを聞きながら、考えてみませんか？以下は代表的なクリスマスのお菓子のピエルニキです。作り方を読んでやってみませんか？

ピエルニキ

(写真) オジュグさん



卵	1コ	(a)	
砂糖	60g	・クローブ	大さじ1/2
薄力粉	150g	・ナツメグ	大さじ1/2
ココア	大さじ1/2	・シナモン	小さじ1/2
バター（食塩不使用）	5g		
ハチミツ	大さじ1		
タンサン	小さじ1/2		
水	小さじ1		

作り方

- ② ボウルに卵と砂糖を入れ、よくすり混ぜます。
- ②合わせてふるった薄力粉とココアを一度に加えサックリ混ぜ、さらに他の材料も加えます。
- ③均一な生地になれば台の上に取り出し、めん棒で伸ばします。
- ④クッキー型でぬき、オープンシートをしいたオープン皿に並べ、焼きます
オープン調理 170°C前後 約10分

申し込み: 児嶋まで(e-mail: kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp)

今後の Global Session

2021年1月31日(日) 1:30~3:00 (亀岡でまたは、オンラインで)

崎ミチさん(カナダ出身・大学教員) ガレリア3階会議室

「多文化共生社会の中での子育てとは？」英語&日本語

2月13日(土) 10:30~12:30 濱田さんは19回目

濱田雅子さん(オンラインで) & 大槻正一さんと 参加者はガレリア3階会議室で

「コットンをめぐる不都合な真実」

3月: 品田井サフワンさん 2回目 「APU(立命館アジア太平洋大学時代のわたし(仮題))」

4月: 玉野井麻利子さん 3回目

5月: 北神圭朗さん 2回目

6月: 村田英克さん 3回目