

## KAHF 料理教室(ウクライナ料理)

- ・日時 : 2023年11月12日(日) 13時~17時
- ・場所 : ウィングス京都 2F 調理コーナー
- ・内容 :

20名参加うち5名学生。

2人のウクライナ避難留学生にウクライナ料理の教室をお願いしたところ心よく引き受けてもらえました。ボルシチとバレニキはウクライナを代表する料理です。レシピを作る過程で日本と違う出汁の作り方などあり講師リアナさんの考えを大切にしました。

当日はレシピを見ながら作りはじめ、二人のウクライナ人に各テーブルを回って助言を頂き進めていきました。肉の角切り湯通し、野菜の千切りなど丁寧にしながら珍しいビーツを切りトマトジュースを鍋に入れました。赤いスープが煮立ってボルシチが出来上がってくるとどんな味になるのかと興味津々で本格的ウクライナ料理が作れたという満足感が湧いてきました。

バレニキは餃子に似ています。講師が生地を予め作ってくれましたので具と皮をみんなで作りました。待ちきれぬグループから食べ始めました。みんなおいしいの連発でした。

ウクライナのこと料理のこと日々の生活のことなど交流しながらどのグループも楽しく食べました。

留学生の参加は5人、ウクライナを除いた3人も様々な機会に調理に参加し、若いエネルギーを発揮してくれました。マッチングを兼ねて参加したHFの親子もとても楽しくみんなと交流しておられました。見学参加の方もこの雰囲気になじんで楽しく過ごされました。

