

ウズベキスタン出身

公益財団法人 姫路市文化国際交流財団主催 国際交流ふれあい教室

ムアッザムさんと 楽しいティータイム



3月13日(日) イーグレひめじ3階 創作室にて、国際交流ふれあい教室「ムアッザムさんと楽しいティータイム」を開催しました。講師は、ウズベキスタン出身で来日6年、3人のお子さんのお母さんでもいらっしゃるサイツバエワ・ムアッザムさんです。

前半は、スライドを使ったウズベキスタンの紹介です。位置や気候、人々の暮らしの様子や日本との関わり、また、シルクロードの要衝として栄え、各国の影響を受けた料理

やお祭りなど内容は多岐にわたりました。明るく親しみやすいムアッザムさんは、「ウズベキスタンでは男の子は強く男らしくと育てられ、女の子は女らしく料理や裁縫ができることが求められる。でも日本の小学校のように男女ともに家庭科で料理を習う方がいいと思う。」など、自身のエピソードを交えながら楽しくお話してくださいました。参加者のみなさんは、あまりなじみのないウズベキスタンの生活習慣や文化に触れ、行ってみたいという気持ちになった方もおられたようです。

後半は、ムアッザムさんお手製のチャクチャクというお菓子でティータイムです。チャクチャクとは、小麦粉を練って小さく切って揚げ、はちみつと水あめのシロップをかけた優しい甘さのお菓子です。ムアッザムさんが各テーブルを回り、おしゃべりを楽しんだり、質問をしたりして過ごしました。

さて、いよいよダンスの時間です。ウズベキスタンの人々は踊るのが好きで、音楽がかかると自然と体が動き出すのだとか。異国情緒あふれる音楽に合わせてムアッザムさんが踊りだすと、参加者の方々は恥ずかしがりながらもダンスを楽しめました。



チャクチャクのレシピ

材料

小麦粉	300g	}	A
卵	4個		
マヨネーズ	大さじ1		
塩	少々		
ベーキングパウダー	少々		
水あめ	150g	}	B
はちみつ	150g		

作り方

- ① Aの材料を混ぜて、生地を作ります。
- ② ①の生地を1~2時間寝かせます。
- ③ Bを混ぜて、シロップを作ります。
- ④ 生地を薄くのばし、スティック状に切ります。
- ⑤ ④をきつね色になるまで揚げます。
- ⑥ ボウルに入れてシロップをかけて優しく混ぜます。



☆ お好みでくみやレーズンをかけてどうぞ!

