

アイシャさんと作る 本格シリア料理



9月20日(土) イーグレひめじで国際交流ふれあい教室を開催し、25名が参加しました。講師は、シリア出身で、姫路市在住のアイシャさんです。高校生、中学生、小学生の3人のお子さんを育てるお母さんでもあります。

今回の教室では、マクルーバという鶏もも肉とナスの煮込み料理とキュウリとヨーグルトのサラダを作りました。

はじめにアイシャさんが料理の手順を説明した後、班ごとに調理を開始しました。鶏もも肉は皮を取り除き、カルダモンとローリエと一緒に1時間以上煮込んで柔らかくします。その間にナスを揚げていきます。

調理の合間には、シリアの紹介がありました。アイシャさんのふるさとアレppoは高いビルが立ち並んでいる都会で、姫路に来た時には自然がいっぱいで驚いたそうです。



鶏肉が柔らかくなったらほぐして鍋底に敷き詰め、その上にナスを並べて米を入れます。煮汁を入れたら更に煮込みます。水分がなくなったらできあがりです。お鍋を大きなお皿に一気にひっくり返します。実は、マクルーバとはアラビア語で「ひっくり返す」という意味です。

試食の後の質問タイムには、姫路や日本の好きなところは？好きな日本の料理は？などの質問に答えていただきました。また、家族との思い出のエピソードも聞かせていただきました。

アイシャさんの明るいお人柄とおいしい料理で、とっても楽しいランチタイムを過ごすことができました！

