

## TIFA キッチン『ペルシャ料理へようこそ』報告書

2017年6月24日（土）10：00～13：00 くらしかんにて 講師：アリプル アイリンさん

参加者数：22人（スタッフ5人、講師含む）+アルシダちゃん

メニュー：ジュエリーライス、鶏肉のトマト煮、オートミールスープ、サラダ、ブラウニー、シナモンティー

ジュエリーライスは、おめでたい時にいただくご飯だそうです。日本のお赤飯のようなものです。サフラン汁、干しブドウ、ベリー類、アーモンド等が入って、本当にジュエリーが黄色のご飯の中に入っているようでとても綺麗です。このご飯には鶏肉のトマト煮が付き物だそうです。

デザートブラウニーは、アイリンさんが朝から家で焼いて持参くださいました。

全員で手分けして一生懸命作りました。サラダの量の多かったこと。どのお料理もとても美味しく、大好評でした。とりわけシナモンティの美味しさは格別で、お替わりの希望も多く、もう一度淹れてくださいました。アイリンさんの手際の良さには、感服しました。

小2のアルシダちゃんも大活躍、最後はアイリンさん手作りの綺麗な民族衣装を着て、とても可愛かったです。お料理の腕も相当なもの。皆さんのアイドルでした。

アイリンさん、お疲れさまでした。そしてありがとうございました。アイリンさんから「アルシダと共に、とても楽しい1日でした」とのメールをいただきました。

