

TIFA ワールドクッカー 「ルーマニアの家庭料理とお話」 報告

2017.7.8 (土) に TIFA カフェ サパナで開催。

参加者 22 名 (内 講師 1 名、スタッフ 6 名)

講師はサパナのニューフェイスシェフのマリア・ポポビッチさんです。

マリアさん手作りのパンと共に、ルーマニアの美味しい家庭料理をいただきながら、生活、観光、政治、経済など幅広くお話をお聞きしました。

また食後のデザートは、お母さんのお庭で育てられたハーブのお茶と、ミルフィーユのような濃厚な手作りケーキで、とても美味しく、ルーマニアの味を堪能した一日でした。

メニューは下記の通りです。

1. Ardei Umpluti (ピーマンの肉詰め)
2. Salata de Vinete (ナスのサラダ)
3. Ciorba de Legume (野菜のスープ)
4. Paine de Casa
5. Prajitura (ケーキ)
6. Herb Tea (ハーブティー)

