



2020. 05. 26.

松任小学校

外国語科より

No.3

We can! Let's try!



Feel the world at home 「おうち時間」で世界を感じよう

校庭のサクラの青葉がいつそうまぶしく、さわやかな風も心地よく感じられる今日この頃です。まだ安心して外に出ることが難しい中、みなさんはどのようにして過ごしていますか。

テレビやインターネットのニュースからは、日本のことだけでなく、世界のいろいろな国・地域の様子も、毎日のように報道されています。不安な気持ちが募る中、新川先生はA L TのMegan 先生とJuan 先生に「なかなか自分の母国に帰れなくてさみしいとき、悲しいときはどうしているのですか」と尋ねてみました。すると、2人の先生は「自分の家でよく食べていた料理を作って、楽しんでいるよ!」と教えてくれました。

料理は、お腹を満たしてくれるだけでなく、時には心もあたたかい気持ちでいっぱいにしてくれます。そこで今日は、みなさんに、Megan 先生とJuan先生から教えていただいたお菓子と飲み物のレシピを紹介します。2人の先生にとっては、自分の家や家族を思い出す味、みなさんにとっては、家の中でも世界を感じることができるものになるのではないかと思います。「作ってみたいな!」「挑戦してみたいな!」と思う人は、必ずおうちの人に確かめてから、おうちの人と一緒にやってみてくださいね。

• オーストラリアの簡単お菓子 **Chocolate Crackles** from Megan 先生



材料(20個分)



・バター	30g
・薄力粉	40g
・ココアパウダー	10g
・ベーキングパウダー	小さじ 1/4
・ミルクチョコレート	50g
・砂糖	20g
・卵黄	1 個
・牛乳	25ml
・粉砂糖	適量

作り方

1. バターをボウルに入れ、室温に戻しておく。
2. ミルクチョコレート50gも、包丁で細かく刻んでおく。
3. ビニル袋に、薄力粉40g、ココア10g、ベーキングパウダー小さじ1/4を入れ、1～2分間振り混ぜる。
4. 室温に戻しておいたバター30gを練り、砂糖20gを加えて混ぜる。(①)
5. ①に、卵黄1個も加えて混ぜる。
6. 刻んでおいたチョコレート50gに牛乳25mlを加えて、湯煎で溶かして混ぜる。(②)
7. ②の粗熱を取り、①に加えて混ぜる。(③)
8. ③に、ビニル袋の中で混ぜておいた薄力粉・ココア・ベーキングパウダーも加え、ゴムべらで混ぜる。
9. 材料がしっかりと混ざったら、ひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で1時間～2時間休ませる。
10. 20等分に切り、手のひらで丸め、表面に粉砂糖をまぶす。
11. 160℃に温めておいたオーブンで、15分程度焼いたら完成！

でき上がりは、ドラゴンのたまごのように見えるかもしれませんが、とてもおいしいのでおすすめです！

• 夏のはじまりを告げるお米のドリンク Horchata from Juan 先生



材料(2人分)

・お米	1 カップ(150g)
・シナモンスティック	5～6cm のもの 1 本
・水	3 カップ(710ml)

飲むとき

牛乳・豆乳・アーモンドミルク 適量

お好みで 砂糖 少々

作り方

1. お米、シナモン、水2カップを、1分程度ミキサーにかける。
2. 1分程度ミキサーにかけた後、いったん止め、さらに水を1カップ入れ、今度は40秒ほどかける。
3. 目の細かいざるなどでしっかりと漉し、ふた付きの瓶に入れて、冷蔵庫で一晩置く。
4. よく振ってから、「オルチャータ2:牛乳(豆乳・アーモンドミルク)1」で割って飲む。

少し時間がかかりますが、ぜひチャレンジしてみてくださいね！

