

◆布引支部だより

○国際理解のための市民講座に参加！

12月20日(日)布引支部より男性1名女性5名で参加しました。講座名は「ネパールの人から学ぶ自然・文化と本格カレーづくり!」。神戸市教育委員会主催で講師は当会会員(旗振)のインドラ ジット ラマ氏・・・!と聞くと慌ただしい師走の中ではありませんでしたが、何はさておき急ぎ駆けつけました!



自国の地震復興活動から急ぎ帰国したラマ氏

参加者は聴講生28名に、スタッフ4名の計32名。紹介や挨拶もそこそこに、さっそくネパールカレー作りに取りかかりました。



さすが主婦! 具材を切るのも手慣れたもの・・・?

ジャパニーズカレーとの違いは、すべての具材を鍋に入れ、先にひたすら炒めることです! 途中ターメリックを混ぜながら炒め、水分が無くなってくると塩や香辛料を加えて尚炒めます。水分がなくなったところでやっと水を入れ、とろみが出るまで煮込んでいくと出来上がりです。



見るからにスパイスが効いていそうでしょ!

5人グループで手分けをして取り組んだので、カレーが出来上がる時には炊飯もOK!

ヒマラヤトレッキングの話などを肴に、手作りカレーを楽しみました。



これぞまさしくネパールカレー!

カレーの後はラマ氏が作ったチャイ(ミルクティ)を頂きながら、現在のネパール事情などを拝聴することが出来た何ともアットホームな講座でした!



ネパールのミルクティ・チャイ