

世界のCooking

# 小畑ネハさんとつくる インドの家庭料理とカレー

## 調理体験とインドの暮らしをご紹介します！



今回の「世界のクッキング」は、あなたが知らないインド料理…。  
インド料理は、多彩なスパイス(香辛料)が使われるのが特徴です。  
一般的にインドでは、家庭ごとにスパイスの混ぜ具合が微妙に異なり、「家庭の味」「お母さんの味」として伝えられています。  
小畑ネハさんにインドの家庭料理を教えていただき、一緒につくりましょう。そしてインドの暮らしや文化についてのお話も聞きながら、みんなで料理の試食と交流を楽しんでください。

### 小畑ネハさんのプロフィール

尼崎市小中島在住。日本人の夫と4歳の息子さんの3人家族。

- インド・ニューデリー出身
- デリー大学文学部在学中から日本語を勉強。
- インド・日系の会社に勤務後、2010年に来日。
- 現在は、子どものための英会話教室を開き英語を教えています。

### 【今回のMENU】

- インドのカレー** 2種類作ってみましょう。
- チャパテキー** 小麦の全粒粉から作られる茶色く平たい形をした無発酵の薄焼きパン。ポピュラーな主食です。
- ヨーグルトラッシー** ヨーグルトをベースに水、砂糖、塩などを入れて作るヨーグルト飲料。
- インドのサラダ** 大根や人参など野菜たっぷり。

日時 平成28年11月27日(日曜日)  
10:00~14:00 (受付 9:30~)

会場 尼崎市園田公民館 実習室  
尼崎市食満2丁目1-1 電話06-6491-5496

参加費 会員 ¥1,300 一般 ¥1,800

申込み・問合せ

平成28年11月4日(金)~11月24日(木)に  
電話かFAX、E-mailで尼崎市国際交流協会へ  
(電話・FAX 06-7165-7733 e-mail: [aia@hcc5.bai.ne.jp](mailto:aia@hcc5.bai.ne.jp))

定員 会員10人、一般15人(先着順)

11月21日以降のキャンセルは参加費を頂きます。

持ち物 エプロン・三角巾、食器用フキン、筆記用具



この事業は、尼崎市国際交流協会のボランティアにより企画・運営しています。

どうぞ、どなたでもお気軽にお越し下さい。

また、当協会事業の企画・立案をお手伝いいただけるボランティアさんも募集中です。

