

中国ウイグルの麺づくりにも チャレンジしました～

10月2日(日) 10:00～13:00

ほどがや地区センター料理室



スウィガーシ
は熟成時間
が短いよ

スウィガーシはドーナツ状にして
から伸ばしていくのですよ！！



① ラグ麺とスウィガーシ
どちらも薄力粉・塩・
水を混ぜてまとめてね

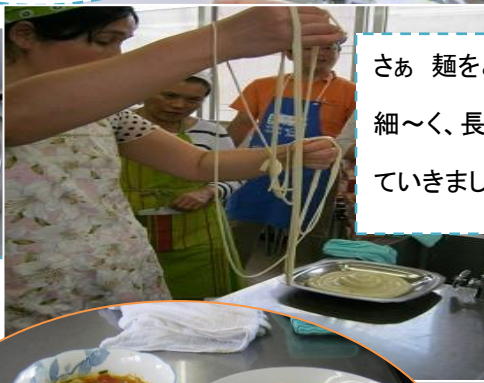
メニューはラグ麺と
スウィガーシスープ。②丸
めたらねかせます。空気
に触れないようにね



具が煮えたらスウィガーシ
をスープに入れよう



ラグ麺はこんな形に巻き、伸ばし
ていくよ



さあ 麺をどんどん
細～く、長く伸ばし
ていきましょう



食事の後のミニスピーチでは、伝統織物アトラスを着て、
ウイグルの話をする講師の池田 マリアさん



ラグ麺は、小麦粉の麺の上に具をかけて食べるウイグルの名物
料理のひとつです。今回2種類の具を作りました

夏は暑く、冬はととてもとても寒くなりますが、夏のスイカや葡萄などフルーツが豊富
で、ワインもとても美味しいし、ローズ茶も素晴らしい味です。
ウルムチは人口200万以上の大都会でシルクロードのイメージからは想像できないでしょう。
皆さんきっと、ビックリすると思います。

