

ブラジル文化に触れよう！with English

京都在住の Danielly さんをゲストに迎え、料理を通してブラジル文化について学びました。
2018年5月27日（日）@同志社中学校・高等学校調理室

Danielly さんは、ブラジルからの留学生。

『裸足のゲン』『この世界の片隅で』などの日本のマンガを研究対象にして、マンガが原爆や戦争などの集団の記憶にどのように影響を与えているかを研究するため、日本に留学したそうです。両親はイタリア人とブラジル人で、第1言語はイタリア語とポルトガル語、その他にも英語やフランス語や日本語などを話されます。

料理がとても上手で、英語の先生の他に、京都 YWCA の子ども向けプログラム「えいごでクッキング」の講師などを務めています。今回クイズの時間が十分にとれなかったので第2弾の企画を約束しました。



まずはポルトガル語のあいさつから



あいさつのことば

Cumprimentos クンプリメントス

あいさつのことばには、かしこまった言い方のほか、
 くだけた親しみやすい表現がいろいろあります。

●時間帯別に見ると

ポア ジーア
Bom dia.
 おはよう

ポア タルジ
Boa tarde.
 ごんにちは

ポア ノイチ
Boa noite.
 ごんばんは

※ポアノイチは夜に別れるときや
 ねる前のあいさつにもなります。

●出かけるときには

アテ ロゴ
Até logo.
 またね

アテ マイス タルジ
Até mais tarde.
 じゃあまたね

●もっとかんたんなふだんのあいさつは

オイ、トゥド ベン?
Oi, tudo bem?
 やあ 元気かい?

トゥド ベン、オブリガード
Tudo bem, obrigado.
 とても元気だよ

チャウ
Tchau!
 じゃあね!

※チャオはイタリア語からきた
 ことばで、よく使います。

●そのほかには

オブリガード
Obrigado.
 ありがとう

オブリガーダ
Obrigada.
 ありがとう

フェリス アニヴェルサリオ
Feliz aniversário.
 お誕生日おめでとう

ボアス フェリアス
Boas férias.
 よいお休みを

フェリス ナタウ
Feliz natal.
 クリスマスおめでとう

本日のメニュー: チキンパイ と フリガテーロ

BRAZILIAN CHICKEN POT PIE (EMPADÃO DE FRANGO)

PREP TIME: 55 mins -
COOK TIME: 30 mins -
TOTAL TIME: 1 hour 25 mins - SERVES 10

INGREDIENTS

Chicken filling

2 tablespoons olive oil
2 medium onions, finely chopped
2 garlic cloves, minced
2 tomatoes, chopped
2 pounds chicken breast, cooked and shredded
1 cup corn (optional)
1 cup green peas (optional)
1 cup tomato sauce
½ cup chopped parsley
Salt and pepper to taste



Make the filling

1. In a large sauté pan, over medium heat, add the olive oil and, once hot, sauté the onions and garlic until translucent, about 2 minutes.
2. Add the tomatoes and cook them with the onions and garlic for a couple of minutes, until softened.
3. Add the shredded chicken, corn (if using), peas (if using), tomato sauce, hot sauce and stir to combine. Then, add the chicken broth and the flour dissolved in milk. Lower the heat to medium low and cook, stirring often, until most of the liquid is gone and the filling is creamy and lightly thickened, about 10 minutes.
4. Add the chopped parsley and stir to incorporate.
5. Taste for seasoning and season with salt and pepper to taste.
6. Cool completely before assembling the pie.



Crust

5 cups flour
1 teaspoon salt
4 eggs
¼ cup to ½ cup cold water
3 sticks butter (12 ounces), cut into smaller pieces

Making the crust

1. Combine the flour and the salt in a large bowl.
2. Add the egg yolks and stir using a wooden spoon.
3. Then add the butter and use your fingers to work the butter into the flour, until the mixture resembles coarse sand. Add the water, a few tablespoons of a time, and continue working with your fingers until the dough comes together. You might not need all the water!
4. Wrap the dough and chill for 20 minutes.
5. Preheat oven to 350F degrees.
6. When the dough is chill, cut ⅓ of the dough and reserve. Roll out the remaining dough to about 12" round. Place the pastry in a 9-inch spring form pan, making sure the dough also covers the sides (since we have lots of filling!), and prick it all over with a fork.
7. Add the cold filling, smoothing it out so its evenly distributed.
8. Then, roll out the remaining dough and place it on top of the filling, sealing the pie and tucking the edges.
9. Using a knife, make two cuts in the center of the top crust, so that steam can escape while baking.
10. Brush the pie with the lightly beaten egg yolk.
11. Bake in the preheated oven for 25 to 35 minutes or until golden brown and the filling piping hot.
12. Remove from oven and allow to cool slightly before serving.

料理に役立つ英語!

Ingredients	材料
serves 10	10 人分
table spoon	大さじ
tea spoon	小さじ
onions, finely chopped	たまねぎ、みじん切り
garlic cloves, minced	にんにく一片、細かく刻む
Chicken breast, cooked and shredded	鶏むね肉、調理して裂く



Crust (パイ生地) の材料 混ぜ合わせ



にんにくの皮向き

* 感想から *

- ・チキンパイ生地を一からつくるのは大変だったけど、家ではつくったことがなかったので楽しかった。
- ・ブラジルの人達は毎日こんなのを作っているのかと思うと大変だと感じた。でもおいしかった！！



Crust (パイ生地) つくり挑戦



Crust (パイ生地) つくり挑戦



Chikin filling (チキン入りの中身) を詰めたあと装飾中

ハイ！出来上がり！



BRIGADEIRO

INGREDIENTS

TOTAL TIME: 30
MINUTES - SERVES 20

1 can sweetened
condensed milk
2 tablespoon of olive oil
or 70g of butter
3 tablespoons cocoa
powder
chocolate sprinkles, to decorate



ブリガデーロは、ブラジルの結婚式やお誕生日などお祝いの時に作ります。Danielly さんも、子どもの頃、誕生会などでよく食べたそうです。

- * 感想から *
- ・ブリガデーロは、甘くてびっくりしたけど、おいしかった。
 - ・ブリガデーロは、独裁者の妻が不満を持つ民衆を治めるためにつくったと聞いて、すごく甘かった理由がわかりました。

盛り付けしたあと、いただきまーす！！



盛り付け中



* 感想から *

- ・パイにはバターをひと箱まるまる使い、ブリガデーロもバターをたくさん使っていて、文化の違いを感じた。
- ・言語がポルトガル語ということもあってか、今回つくった料理はヨーロッパのような感じだった。
- ・料理を通して、ブラジルの食文化を知ることができました。パイの中身をアレンジして家族につくってあげようと思いました。
- ・ダニエレさんの研究していることに興味を持ちました。裸足のゲンなどポルトガル語版もあるってことかな。
- ・ダニエレさんはとてもフレンドリーで、様々な言語やものについて勉強していてすごいと思ったし、もっと英語を勉強して、様々な国の人と関わりたいと思いました。

