



Domenica di Pasqua

みんなで料理をして一緒に復活祭パスクアを祝おう！

3月31日（日）14:00～16:00

子ども向け料理教室のプログラムは、下記をご参照下さい：

- 1) **パスクアについての説明**、いつ、どのようにしてなぜお祝いするのか。
- 2) サラメ・デル・パパ（チョコレートのサラミ）として知られる伝統的なピエモンテのパスクアの火を使わない**お菓子を作ります**。
- 3) レシピ（味、色、食材の特性）に関する**授業**を行います。
- 4) **おやつ**としてトマトのフォカッチャ、オレンジケーキを麦茶とオレンジジュースでいただきます。

レッスンの最後には、子どもたちが用意したお菓子をお持ち帰りしていただけます。

注意事項として、オリジナルのレシピを多少変更しています。

サラメ・デル・パパには、マリークッキーあるいは類似のクッキー、アーモンド、砂糖、バター、純ココア、牛乳を使用します。

オレンジケーキには、水、ゴマ油、小麦粉、ベーキングパウダー、オレンジ、砂糖、オレンジマーマレードを使用します。

フォカッチャには、牛乳、小麦粉、オイル、砂糖、塩、ベーキングパウダー、水を使用します。

お子様に食物アレルギー等がある場合は、お申込み時にご連絡下さいますようお願い致します。

レッスンは全てイタリア語で行われますのでご参加される場合は、多少のイタリア語がわかるお子様が対象となりますのでご注意ください。

みなさまのご参加をお待ちしております！
エプロンを持ってくるのを忘れずに！

