

国際交流員スザンネ・シーロックの

グリーン・グリーン!



第3回 | クリスマスの季節が始まりました

皆さんこんにちは。気分はどうか。風邪はまだひいてないですか。よかったですね～ドイツではクリスマスがスタートしました。どこにいてもクリスマスの雰囲気を感じられます。クリスマスマーケットが始まったところでは、どこでも良い香りがします。

ドイツの12月は本当に寒いので、クリスマスマーケットの有名な飲み物にホットの赤ワインがあります。ドイツ語でグリューワインという飲み物です。このワインの作り方はとても簡単です。でもすごく美味しいですよ。赤ワインをお鍋の中に入れてください。星の形をしているアニスとクローブも入れてください。分量は決まっていなくて人の好みによって違います。後はシナモンスティックを入れて温めてください。2～3分煮るくらいで十分かと思います。黒砂糖とレモンの皮も加えてください。最後にオレンジ一個分の搾り汁です。お好きな味を作ってください。クッキーと一緒に召し上がることをお勧めします。

クリスマスは子供たちはお母さんと一緒にクリスマス・クッキーとクリスマス・ケーキ(シュトローレン)を作ります。12月24日のちょっと前、皆はクリスマスツリーを買に行きます。そして24日の朝、この木を飾ります。アドベント・クランツ(11月12日のふれあいプラザいしばしで皆さんと一緒に作ったリース)はもちろんまだこの日は残っています。

クリスマスは外は暗いので、その時ろうそくが大切です。一番特別な静かな時間ですけど、最近クリスマスを感じがだんだん変わってきています。

皆はクリスマスは、すごくストレスを感じます。クリスマス準備のためにたくさん時間が必要です。でもクリスマスは仕事で忙しいので時間がないのです。

それに最近、プレゼントが大事になりましたから、皆のためにプレゼントを買わなければなりませんのでちょっと面倒です。友達と家族の好きなものを毎年選ぶのは難しいです。本当にお金がかかります。その理由から、最近ではクリスマスは静かに過ごす時間じゃなくてストレスの時間になりました。残念です!

えいごでクッキング(子ども向け)

イザベル先生と楽しく英語を学びながら本場フランスのトリュフチョコレートを作りますか?

日時	12月16日(土)午後1時～3時30分
場所	きらら館 調理室
対象	小学生、幼児(保護者同伴)
定員	20名
講師	パロン・イザベル先生
参加費	一人300円(当日集金します)
持ち物	エプロン、上履き
申込み	12月13日(水)まで電話で受付します。定員になり次第締め切りますので、お早めに申込みください。
主催	下野市国際交流協会 交流委員会

申し込み
問い合わせ先

国際交流協会事務局(生活課) ☎40-5555

国際交流員スージーの

『世界の旅』

～第3回～

南アフリカの名物料理教室(一般向け)

日時	12月16日(土) 午後2時～4時
場所	勤労青少年ホーム 調理室
対象	一般成人(20歳以上)
定員	16名
講師	コムス・ジェシカ先生
参加費	一人500円(当日集金します)
持ち物	エプロン、ふきん(食器用)、持ち帰り用容器
申込み	12月13日(水)まで電話で受付します。定員になり次第締め切りますので、お早めに申込みください。

申し込み
問い合わせ先

国際交流協会事務局(生活課) ☎40-5555