

令和6年度 農業総合科 公開講座

「クリスマスのお菓子をつくろう」

令和6年度の公開講座は11月30日に開催し（昨年につき農業総合科担当）、クッキーとドイツのクリスマス発酵菓子シュトーレンを作りました。

手ごねで仕込んだシュトーレンの発酵を待つ間に、スノーボールクッキーと型抜きクッキーを作りました。親子での参加も多く、子どもたちは楽しそうにシュトーレンの生地をこねていました。焼き上がった型抜きクッキーにはチョコレートのデコペンで思いおもいに顔や模様を書いてもらいましたが、落書きをするように楽しんでいました。中には焼きたての香ばしいにおいの魅力に負けてしまい、クッキーをこっそり口の中に入れてしまう子どもたちもいましたが、焼きたてを食べられるのは作った人の特権ですよ。

焼上がったシュトーレンは、熱いうちにバターをたっぷり塗ってグラニュー糖をまぶし、粉糖をかけて仕上げました。今回は夏からラム酒に漬け込んで準備したドライフルーツを使用しましたが、1週間もすれば具材がなじんでしっとり食べ頃になると思います。本場ドイツでは1枚ずつスライスして食べ、最後の1枚はクリスマスイブに食べる習慣があると聞きますが、早くなくなるようなら自宅でも作ってみてください。

