

あつまれ！ キッズクッキング

『ヴァレンタインチョコをつくろう！！』

日時:2019年2月10日(日) 10:00~12:00

場所:腰越学習センター2階 調理実習室



<プログラム>

- ① 10:00~10:10 はじめに て あら かた 手の洗い方・チョコレートはカラダにいい…
- ② 10:10~10:20 チョコレートはどこから来るの? せかい た くら 世界のチョコの食べ比べ
- ③ 10:20~11:00 さあ、ヴァレンタインチョコをつくりましょう! (調理実習)
- ④ 11:00~12:00 デコレーション・ラッピング、あじみ かたづ お味見と あと片付け

<レシピ>

○チョコがけクッキー

ゆせん 湯煎したチョコにクッキーのはんぶん半分をつけ、チョコでコーティング。

ひ かた 冷やし固めたあと、チョコペン・アラサンなどでデコレーションする。



○フラワーデコスプーンチョコ

ガナッシュをつく作り、スプーンになが流し入れ、デコレーション。ひ かた冷やし固める。



<チョコレートって…>

チョコレートは、カカオの種子^{しゅし}を発酵^{はっこう}・焙煎^{ばいせん}したカカオマス^{しゅげんりょう}を主原料^{さとう}とし、これに砂糖、ココアバター、粉乳^{ふんにゅう}などを混ぜ^まて練^ねり固^{かた}めた食品^{しょくひん}です。



<カカオ・カカオ豆>

カカオの樹には美しい花が、1個または房のようになって年中、幹や枝に咲きます。白、ピンク、ばら色、黄色、赤など小さくてデリケートでやわらかみのある美しさはパステル調といわれています。

多数の花の一部は結実し、6ヵ月後に完熟します。花の大きさは直径・高さともに約3センチ位で、香りはありません。



実(み)はカカオポッドといい、長さ20センチくらいのちょうどラグビーボールのような形で、厚さ1センチ以上の堅い殻で覆われています。その中にパルプと呼ばれる甘く白い果肉に包まれた30~40粒の種子、すなわちカカオ豆が入っています。

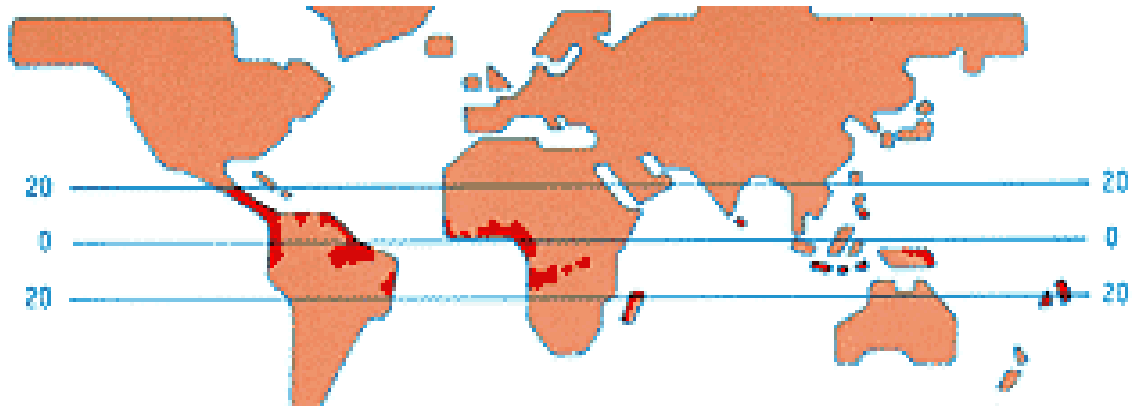
収穫期は産地によって異なりますが、年2回あり、乾期の収穫をメインクロープ、雨期の収穫をミッドクロープといいます。発酵・乾燥の作業を経て、世界各地へ出荷されます。



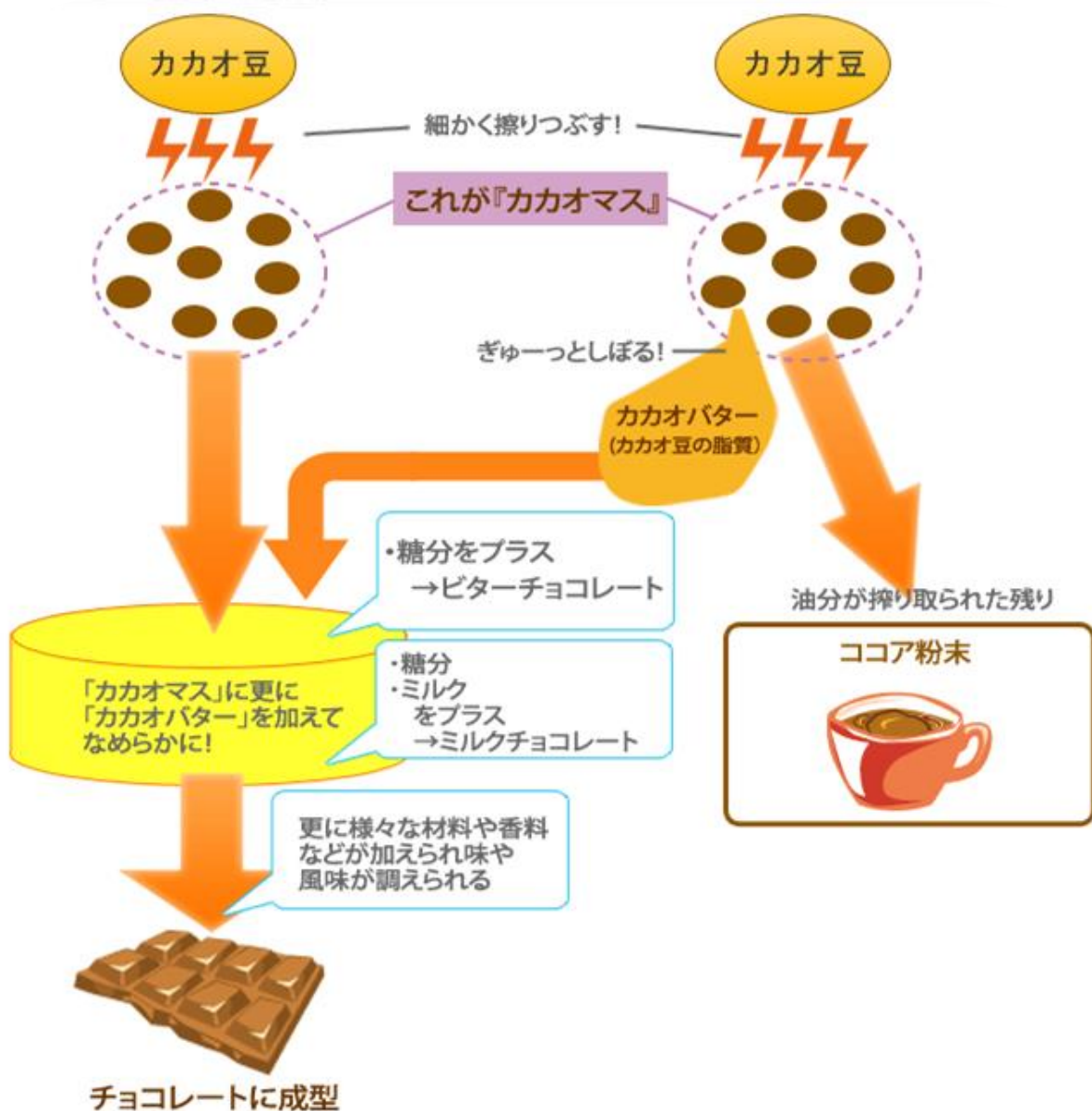
<カカオの産地>

カカオは、赤道の南北緯度 20 度以内、年間平均気温 27℃以上の、しかも年間を通じてその上下する範囲がごく狭い、高温・多湿な地方で栽培される熱帯植物です。

産地は、西アフリカ、東南アジア、中南米です。



<チョコレートができるまで>



聖バレンタイン

バレンタイン司祭は3世紀のローマの人です。
一説によると、当時の皇帝クラウディウス2世は、強兵策の一つとして兵士たちの結婚を禁止していました。これに反対したバレンタイン司祭は、皇帝の命に反し多くの兵士たちを結婚させました。
このため皇帝の怒りをかい、ついに殺されたということです。この殉教の日が西暦270年の2月14日で、バレンタイン司祭は聖バレンタインとして敬われるようになり、この日はローマカトリック教会では祭日とされているそうです。

愛の日

はじめのころ、聖バレンタインデーは司祭の死を悼む宗教的行事でした。これが14世紀頃からは若い人たちが愛の告白をしたり、また、一説には2月が春の訪れとともに小鳥もさえずりをはじめ、愛の告白にふさわしい季節であることから、この日がプロポーズの贈り物をする日になったともいわれています。

