

RIFA お知らせ かわら版

ブラジル食材店が近くにあるってご存知ですか？
何を使って、どんな料理をしたらいいのか分からない・・・
そんなこと言わずに、一度、足を運んでみてください★
この時期必見！おススメ商品もご紹介します。

店名：**Pátria Minha** (パトリア ミンニャ)

※ポルトガル語で「故郷」の意味

住所：草津市木川町 655-11

時間：9:30～21:00

定休日：月曜日

オーナー：山田昌樹、知恵子ご夫婦（日本生まれ・ブラジル育ち）

1991年、ブラジルから来日。

「ブラジルの味を同郷の人へ変わらず届けたい」

「日本の仲間にもブラジルの味を知ってもらいたい」と、

1994年、大津市に開店。その後2001年に現在の場所に移転。

他に長浜、東近江、三重県の伊賀にも店舗を構える。

日系ブラジル人・ペルー人をはじめ、日本人の常連もできたとのこと。

店内の雰囲気は、まさにブラジルですが、「日本語」が通じます♪



おススメ！ チョリソー！！

※茹でて、焼いてもおいしい。
トマト・玉ねぎ・ピーマンをみじん切りにし、ピネガー・少々の塩・好みで味の素を入れて作ったサルサをかけて食べると最高！
フランスパンにはさんで食べても *good!*

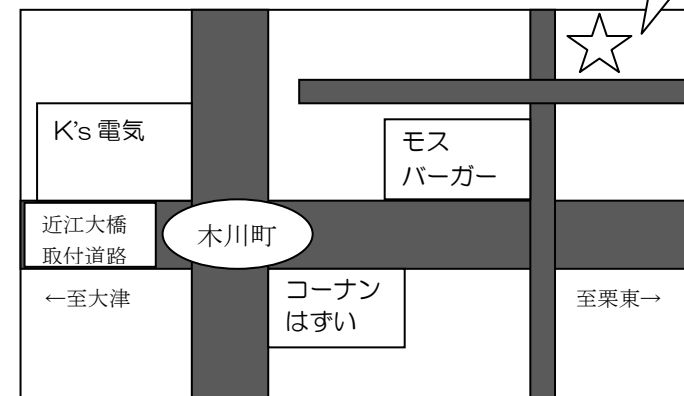
RIFA が以前、りっとう市民夏まつり等で販売し、
大人気だった「チョリソー」（大きく、ジューシーなソーセージ）。

「どこで買えるの？」というお問い合わせが続出！

実は、こちらのお店でした！他にもおいしいお肉が豊富！

バーベキューをするなら、ぜひ！

※このチラシ持参でチョリソー **5%オフ**



みなさんからの「おススメ外国料理レシピ」「身近に見つけた外国料理店」などをお寄せ下さい。
また、「入ってみたいけど、行く勇気が・・・」という方は、RIFAメンバーと一緒にいきましょう！！

残念ながら参加できなかった人のために・・・

6/4 開催 国際理解講座 **アニコーさんのエコ・レッスン** 当日配布資料より

コークスゴヨー Kókuszgolyó (ココナッツ玉) ってどんなお菓子？

ハンガリーのホームパーティーでは定番のお菓子です。
火を通さずに混ぜるだけで簡単にできるのに、見た目は可愛く、
そのうえ安く大量に作れます。作るときに電気やガスなどの
エネルギーを使わないので、“エコなお菓子”といえるでしょう。

<材料> 約25個分

- ・ビスケット 200g
- ・粉砂糖 50~60g
- ・ココア(無加糖) 大さじ3
- ・牛乳 150~200cc
- ・ココナッツ(粉末) 30g



2日間ほど冷蔵庫に入れると、
さらに美味しい！

<作り方>

1. ビスケットを麺棒などでたたいて粉にします。
(粉ビスケットなら、そのまま使う)
2. 1. に、粉砂糖とココアを加えて混ぜます。
3. 2. に、牛乳を加え、丸めやすい固さになるまで混ぜます。
4. 3. をピンポン玉ぐらいの大きさに丸め、ココナッツをまぶしたら出来上がりです。

<ポイント>

- ◆ 砂糖の量はビスケットの甘さに応じて加減してください。
- ◆ 牛乳は、固さを見ながら、少しずつ加えてください。

マザーレイク滋賀応援基金

～みんなの琵琶湖を守ろう！！～

琵琶湖がある滋賀県では、先人から受け継いだ豊かな自然と歴史的文化的資産を次の世代に引き継ぎ、生かしていくために「マザーレイク滋賀応援寄附条例」を制定し、ふるさと納税をはじめとした寄付を募集しています。寄付金は、琵琶湖の総合保全や環境学習などに活用されます。

藤田アニコーさんが所属する循環型社会創造研究所「えこら」では、缶・ペットボトル・新聞・ダンボール・廃天ぷら油などを集め、リサイクル会社に売却し、収益の一部をマザーレイク滋賀応援基金に寄付されています！詳しくは <http://ekora.jp> をご覧ください。

6月4日(土) 国際理解講座で参加者のみなさんがお持ちくださった資源物：

| | |
|--------|-------|
| 廃てんぷら油 | 7.1kg |
| キャップ | 1.4kg |
| ペットボトル | 1.2kg |
| スチール缶 | 0.6kg |
| アルミ缶 | 0.4kg |

合計 10.7kg

合計寄付 69円

