



ザ チャンギ タイムス THE CHANGI TIMES



ザ チャンギ タイムス 冬休み号 2017年12月18日(月) 伊藤彰彦・中須健司



とこなつ 常夏のシンガポールで トロピカルなクリスマス♪

12月に入り、シンガポール島内がより一層クリスマスモードに包まれています。多民族国家であるシンガポールでは、様々な宗教を信じる人々がいますが、どの宗教の信者たちもみんなでクリスマスを楽しんでいるようです。街を歩くと、日本とは違った色とりどりのクリスマスツリーが目にとまりました。

これから待ちに待った冬休み、そしてクリスマスがやってきます。この機会に、チャンギタイムス第2号や第6号で紹介したMRTに乗って、それらのクリスマスツリーを探してみたいかたがたでしょうか。きっと、自分のお気に入りのツリーが見つかると思いますよ。



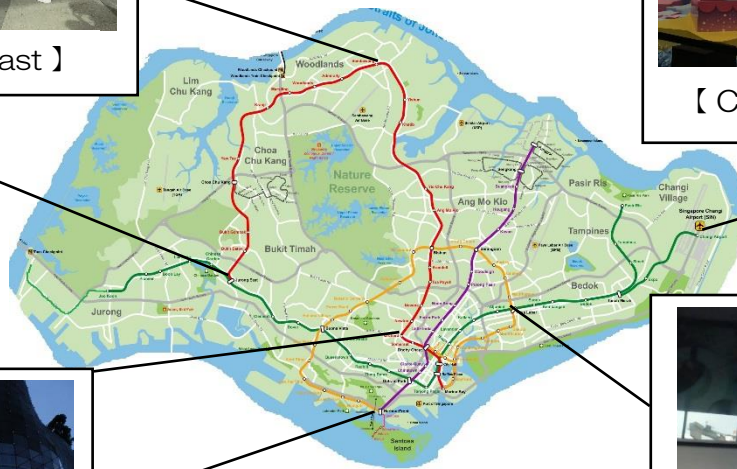
【 Jurong East 】



【 Sembawang 】



【 Changi Airport 】



【 Orchard 】

【 Harbour Front 】



【 Paya Lebar 】

MRTの駅では、右の写真のように、駅名がタミル語、英語、中国語で書かれています。これも、多民族国家を象徴する一つですね。この写真はいったいどの駅だと思いませんか？（となりのページにヒントがあるよ。探してみてね。）

லிட்டில் இந்தியா

?

DT12

小印度

本格インドカレー作りチャレンジ

冬休みに挑戦してみたいのが、「本格インドカレー」です。材料を用意すれば意外と簡単に作れます。ぜひ家族のみなんでチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。

【材料（4人分）】

- ・鳥もも骨つき肉ぶつ切り 600g
- ・玉ねぎ 500g
- ・ホールトマト 100g
- ・生姜 20g
- ・小麦粉 大さじ2
- ・ブイヨン 4カップ
- ・ココナッツミルク 1カップ
- ・塩（鶏肉用） 小さじ2
- ・サラダ油 大さじ2
- ・ソース 小さじ2
- ・お酢 小さじ2
- ・スパイス ※右で詳しく説明します！（少し辛いので、子どもが食べられるようにするために、はちみつや砂糖を入れるといいかもしれません。）

スパイスは「テッカセンター」で

日本のカレーではカレールーを使いますよね。しかし、今回はスパイスを使った本格インドカレーを作るため、スパイスが必要となります。そのスパイスを調合することができる場所の一つとして、テッカセンター1階《Little India（小印度）MRT Station近く》のお店を紹介いたします。そこで「チキンカレーを作りたい。」と伝えると、それに合ったスパイスを調合してくれます。今回、店員さんが混ぜてくれたスパイスは、クミン・白コショウ・ターメリック・コリアンダー・チリ・フェネル・シナモン・ガラムマサラ・ピリヤニスパイスでした。



実際に作ってみよう！

(1)玉ねぎ半量をみじん切りにし、あめ色になるまでいためる。残り半量はくし切りにする。



(2)鶏肉に塩、スパイスをすりこみ、鍋にサラダ油を入れて焼き付ける。



(3)次に生姜、玉ねぎ、小麦粉、ホールトマト、ブイヨン、塩を入れて煮込む（弱火）



(4)仕上げに、ココナッツミルク、ソース、お酢を入れて味を調える。



かんせい
完成



【食べた感想】

少し辛いですが、まろやかでおいしかったです。お肉にスパイスの香りが加わっていて、いいにおいでした。