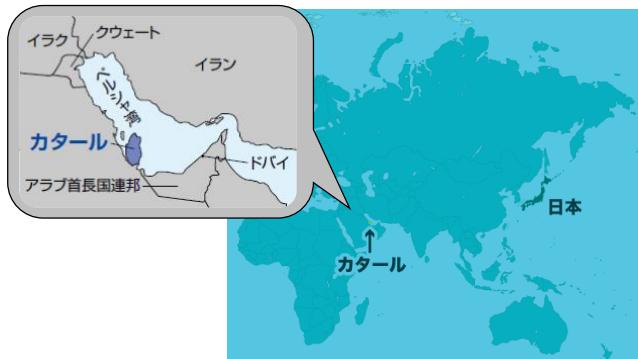


せかい りょうりしうかい 世界の料理紹介～カタール～



カタールってどこ？

カタールは中東にあるアラビア半島の国で、ペルシャ湾に突き出ています。首都はドーハです。



ドーハには近代的な高層ビルが立ち並ぶ一方、国の大半は砂漠であり、1年を通して雨はほとんど降りません。



代表的なカタール料理

マクブース

アラブ風の焼き込みごはんの上に焼いた魚や肉をのせたもの。様々なスパイスで味付けしている、カレー風味のごはん。



サルーナ

家庭で夕食によく出る伝統的なシチュー。牛肉、子羊、魚など手近にあるものと季節の野菜を入れ、にんにく、しょうがで味付けする。パンを浸しながら食べるのが定番スタイル。



ワラクイナブ

牛や子羊のひき肉と米をぶどうの葉で包み、にんにく、こしょう、コリアンダーというスパイスで味付けした料理。スライスしたレモンがよく合う。



ファトウーシュ

ホブスという薄いパンで作ったクルトンをのせたサラダ。給食では薄切り食パンを使って作ったクルトンをのせています。カタールに限らず、周辺のイラン、イラク、サウジアラビアなどのアラブ諸国で広く食べられているサラダ。



ウムアリ

パンプディングに似たお菓子。耐熱容器にちぎったパンと白いミルク、ナッツ、レーズンを入れ、表面が色付くまでオーブンで焼いたもの。仕上げにシナモンをふる。カタールのデザートの中でも特に甘いお菓子。

