



## イベントレポート

## Event Report



2月もあっという間に過ぎ去り、冬も終わりを迎えました。

まだ少し寒さが残る中、2月の料理教室では「ペリメニ」というロシア風水餃子を作りました。生地とお肉の具材という、とてもシンプルな料理ですが、素朴ながらとても美味しい料理です。ペリメニは普段、家族や友達と、大量に作って冷凍保存し、後日食べることが多い料理です。冷凍庫から取り出して約12分ほど茹でるだけで、すぐに食べることができます。サワークリームやバター、またはマヨネーズ（個人的にはこれがおすすめです）を添えて食べます。

And with that, February flew by us as well, taking the winter with it.

We used the last moments of winter to cook **Pelmeni**, Russian dumplings, at February's **International Cooking Class**. It is a fairly simple dish consisting of dough and a meat filling. It might not sound impressive but it's delicious. Pelmeni are usually prepared in large batches (a few hundred at a time) and then frozen for later consumption. It's quite convenient, as you only need to take them out of the freezer, boil them for about 12 minutes and voila, you have a ready meal. You can serve them with various toppings, but the most common ones are sour cream, butter, or mayonnaise (my personal choice).



今回は生地作りからスタートしました。生地が完成した後は、ひき肉、みじん切りのタマネギとニンニク、塩、胡椒を混ぜた具材を準備しました。副菜としてカニカマとキャベツサラダも作りました。マヨネーズ、胡椒、塩とコーンを加えるだけなので短時間で完成しました。

最後のステップはペリメニの成形でした。包み方は餃子に少し似ていますが、生地を重ねて閉じるのではなく、半月形に閉じた後さらに折り曲げて丸い形に仕上げました。このステップは皆で交流や会話を楽しみながら作業できるため、グループで作ると特に楽しい時間になりました。成形後は12分ほど茹で、サラダと一緒に皆さんでいただきました。

ペリメニは私の子供の頃を代表的する思い出の料理でもあり、今回参加して下さった皆さんがペリメニに挑戦してくれたことをとても嬉しく思います。

We started from scratch, making the dough ourselves. We struggled a bit to get the right consistency for the dough as too much or too little water can easily leave the dough too sticky or too brittle. Eventually we finished with the dough and prepared the filling: minced meat with finely chopped onions, some garlic, salt and black pepper. While the dough was resting in the fridge, we moved on to the side dish, the imitation crab & cabbage salad. It didn't take us much time as it basically is on the two ingredients with mayo and corn added to the mix.

The last step was to actually make the Pelmeni. The way you fold a Pelmeni somewhat resembles that of Gyoza, but you don't overlap the dough when pinching it shut, and you fold it one last time to form a half-moon shape to a circle shape as seen in the photo. This part is usually the most fun to do in a group, as you can enjoy talking with other participants. After finishing, we boiled the Pelmeni for about 12 minutes and enjoyed them together with the salad.

Pelmeni are an integral part of my childhood so I'm thankful to everyone for participating and trying Pelmeni!

## 今後のイベント

## Upcoming events

- ◆ 中級ドイツ語講座：3月19日、4月2日、4月16日 【全部（木）、14:00～15:30】
- ◆ 初級ドイツ語講座：3月26日、4月9日、4月23日 【全部（木）、18:30～20:00】
- ◆ 初級特別ドイツ語講座（振り返り）：4月21日\* 【（火）、18:30～20:00】 ※4月17日からの変更
- ◆ おしゃべりサロン International Chat Night：3月27日 【（金）、18:30～20:00】
- ◆ イースターピクニック：4月12日 【（日）、12:00～15:00】 ※計画中のため、日時変更の可能性があります。

### 発行 Published by

延岡市役所総務部総務課国際交流推進室  
Nobeoka City Hall,  
International Exchange Promotion Office  
クルッシュニン・ディミトリ (Dimitri Krusnin)

### 連絡先 Contact

Tel. (0982) 22-7006  
Mail: kokusai@city.nobeoka.miyazaki.jp  
〒882-8686 延岡市東本小路2-1



NOBEOKA INTERNATIONAL