



「ペルシャの冬至の赤い料理と クリスマスの万華鏡づくり」

～北野アナビアンサロンでトーク、ブッフェ、演奏、デザート～

18世紀のペルシャ錦の布片を使った一度作るとやみつきになる万華鏡作り！

窓から神戸北野町の異人館を一望できるリビングルーム、ペルシャ美術品に囲まれたラグジュアリーな空間で音楽とお話を聞き、冬至の柰榴料理のおもてなしと天然石の赤い石や金箔を使った「クリスマスの万華鏡」づくりをお楽しみいただけます。

2019年12月22日（日）

- 10:50～ 集合JR三ノ宮中央口改札
「デリカフェキッチン」前
(時間厳守をお願いします。)
- 11:00～ 出発 (※時間になると出発します。
遅れる方は必ずご一報ください。)
当日連絡先→090-3828-5732
- 11:30～ オープニング
ペルシャ古典楽器サントゥール演奏
(奏者：プーリー・アナビアン)
ペルシャ錦のお話
(語り部：ダリア・アナビアン)
- 11:45～ 万華鏡づくり
(講師：鈴木明子)
- 13:00～ おもてなしのペルシャランチブッフェ
デザート&トルココーヒー。
- 会場 神戸市中央区山本通2丁目14-21
Pal Mansion 6F
- 参加費 **9000円税込み** (万華鏡とお食事付き)

お問合せ **090-2281-0027 dalia@anavian.jp**
主催 関西のペルシャ母娘

<http://www.anavian.jp>

万華鏡作家：鈴木 明子

(カレイドスコープ フォトン)

<http://www.photon-art.jp/index.html>

万華鏡 追加で希望の方には、1本3,600円/
(税込) にてお作り頂きます。



2019年12月の22日。日本ではこの日は冬至。体を温めるために南瓜を食べる習慣がある。昼間がいちばん短いこの日をペルシャ人は太陽の誕生日と考へてきた。蝋燭を一晚中灯しつづけ、一年の恵みを感謝する。日没が早いので太陽の赤が不足するので、

赤いもの食べる。柰榴ざくろを木の実と棗なつめやしで煮込み、

甘酸っぱくルビーのような料理をサフラン・ライスにかけていただく。ナッツとフルーツで飾られた宝石のピラフ等々、赤を主体にしたメニューを作ります。ピーズのケーキ、黄金のサフランのういろ等々、体を温めるヘルシーな伝統菓子を食べながら詩を朗読し、楽器を弾き、木を飾って、光を灯し、白い服を着て賛美歌を歌う。そんな古代ペルシャの習慣が後にクリスマスに取り入れられ、3世紀、ローマ帝国でペルシャの女神、ミトラの行事と暦がキリスト教に吸収された。クリスマスの原点に戻って、忘れられた歴史を学びなら、「オリジナルの万華鏡」を作しましょう。

