

Multicultural Project文化交流活動分享

IESEG有一群應該是負責教導外語的老師們，同時也負責多元文化交流計畫 (Multicultural Project)，對法國當地學生來說參與此一計畫是他們能夠赴外交換的門檻之一，而對國際學生來說則是能夠了解多元文化、與不同國家學生交流的機會。

我報名了Multicultural Project 之後被分到美食組(Gastronomie)，組內包含三位法國學生以及一位巴西學生。我們的任務就是要自己決定菜單，與不同國家的同學們一起煮飯、享用美食。

三位法國同學一起決定要製作經典的法式鹹派(Quiche Lorraine)，從超市購買冷凍的餅皮，只要自己調製內餡即可，看起來十分簡單易學。而我則準備了台灣道地的三杯雞，透過麻油、醬油、酒與九層塔的結合，讓大家品嚐不同風味的亞洲料理。有趣的是歐洲人普遍不太能吃辣，儘管已經把三杯雞的辣度減低，還是有同學辣到無法吃完，但也有同學是儘管一直冒汗，還是拿長棍麵包沾醬汁，把盤子擦得十分乾淨。而巴西同學則帶來由煉奶製成的巧克力甜點以及來自巴西的櫻桃汽水為晚餐畫下完美的句點。

大家在廚房裡邊做邊聊天，分享各自國家的飲食習慣與料理技巧，可以感受到以食會友的樂趣。也透過這次的料理體驗，讓更多人認識台灣料理也十分有成就感。



↑法式鹹派(Quiche Lorraine)



↑三杯雞



↑飯後的乳酪拼盤



↑用煉奶做的巴西巧克力甜點