



マーザハーは何？

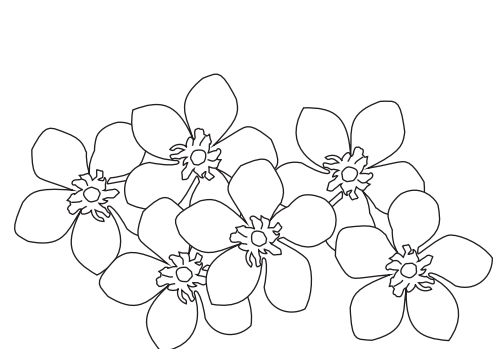
マーザハーはダイダイの木の花と水で作られます。ダイダイの花のエッセンスです。英語で「オレンジフラワーウォーター」と呼ばれています。味は花みたいで少し苦いです。強い花の匂いがします。中東と北アフリカ料理で使われます。中東で、アラビア風のバクラヴァというデザートや色々なケーキやお菓子に入っています。レバノンと近くの国の飲み物にも入っています。たとえば、白コーヒーという飲み物はマーザハーとお湯と少し砂糖が入っています。白コーヒーはシンプルで、カフェインがない飲み物だから、子供にぴったりの飲み物です。北アフリカにもお菓子に入っています。マーザハーの副産物「ネロリ」はダイダイ花の油で香水の材料です。マーザハーはフランスとイタリアでも使われますが名産地は中東です。



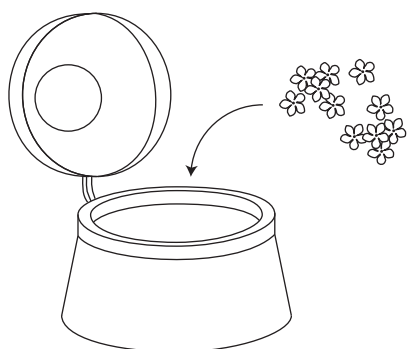
「バクラヴァ」はピスタチオとアーモンドとミルフィーユ見たいな生地で作られます。種類をたくさんあります。



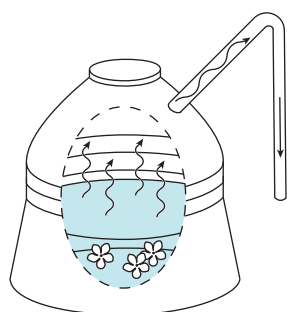
バスブーサはセモリナ粉ケーキです。かけられるシロップはマーザハーに入っています。



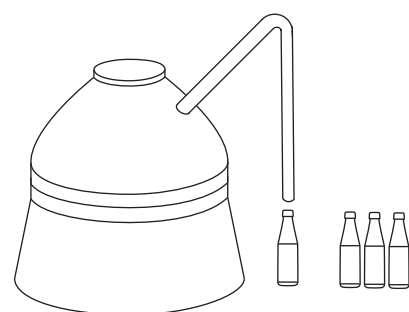
1. ダイダイの花を取って綺麗にします。



2. 花を大きな蒸留器に入れて、茹でます。



3. 湯気が立って、管に入って凝縮されます。



4. 凝縮された湯気を容器にあつめます。それから、瓶詰めします。最近、ふつうは工場で作っていますが作り方は基本的に同じです