



# 「gwispid (グウィスピッツ)」ぬ作り方

## 材料

むじなくー 250g  
しるぎーたー 125g  
ぼーだー 6g  
まーす入りバター 125g  
くーが みいーち

## 作り方

1. バターや かくじりにし 室温んかい むどうすん。
2. ボウル ンかい くーがぬ ふかぬ 材料 むる ிரிτει ません。
3. くーがていーちとう あかみーていーちிரியーに むる まとうみてい ません。
4. まーるく まとうみたる 生地 ラップんかい ちちでい 冷蔵庫んかい 30分ふどう にんしーん。
5. オーブン 180度んかい 予熱すん。
6. まるちゃんかい 打ちくーし 丸棒し 生地 3分ぬ あちさんかい ぬばすん。
7. 生地や しちゆる かたちんかい ちっち オーブンシート しち 天板ぬ わーびんかい うちゅん。
8. あかみーていーちんかい うひぐわー みじ ませいてい 生地ぬ わーびんかい ぬいん。
9. 5分びけー ひやち なーちけーん あかみーぬ ませいみじ ぬいん。たきぐしんでー しちなむゆー わーびんかい いがちゅん。
10. オーブンうてい 15分びけー やちゅん。

旧題 Still on our tongues (2022/2024)

コンセプト | ユニ・ホン・シャープ  
レシピ | シリル・シャルポンティエ  
翻訳 (日本語→うちなーぐち) | 花岡美智子 (2022/2024)、平良立子 (2022)  
翻訳監修 | 平良進 (2022)  
スペシャル・サンクス |  
上地里佳、エルザ・コンガール (ブルターニュの地域学校博物館)、  
しまくとぅば普及センター、タオ・シャルポンティエ、マドカ・リンダル、  
宮古島市総合博物館、メイ・シャルポンティエ、花岡美緒  
協力 | AIO - Art Initiative Okinawa × 那覇文化芸術劇場なはーと (2022)、  
東京都現代美術館 (2024)

レシピ映像→

