

エスティの 国際交流コーナー



ロシア料理

皆さん、こんにちは！

最近やっと暖かくなってきました。皆さんも春の訪れを楽しみにしていますか。

私にとって今年のようなあまり寒くない冬でも長く感じます。

今年の新年の決意として私はちょっと料理を学ぶようにしました。普通は一人暮らしで簡単なものしか作る気になれませんが、冬にはなぜか家庭料理が懐かしいです。

母のレシピを使って、あるいはインターネットでレシピを調べてさまざまな料理を作ってみました。特に冬の寒い日々を体を温めるスープを楽しみました。

前に述べましたが、私はロシア出身で、私の家族はイスラエルで住んでいても中東料理よりロシア料理を作ります。

ロシアは皆さんのご存知の通りとても大きい国なので、料理は地方によって異なります。日本や中国に近い地方ではアジア風料理や魚料理が食べられます。ヨーロッパに近いところではヨーロッパの料理の影響が感じられます。

他の国の人から見たら、特に変わった、あるいは珍しい材料を使わないと思いますけど、日本料理と比べれば、まずはお米よりパンとじゃがいもがよく食べられます。そして、ロシア人は米以外の穀物もよく食べます。私は特にそばの実が好きで、米のように炊飯器で作ります。サラダやスープによくサワークリームを入れるという違いもあります。

1月末に八百津町でもロシア料理教室が行われました。私とロシア人の友達は八百津町の料理好きな方にロシアの三つのレシピを紹介しました。まずは世界中

で有名な「ボルシチ」というスープ、そしてロシア風野菜や牛肉が入ったピラフと「カルトシカ」というチョコレートデザートを作りました。ボルシチは今年何度も作りましたが、日本で作ると見つかりにくい材料もあります。特にボルシチに赤い色を与えるビートという野菜です。日本でも栽培されますが、ビートを売っている店はとても少ないです。

今回は私のコラムを読んでいただく皆さんにもロシアのデザート「カルトシカ」のレシピを教えたいと思います。「カルトシカ」は「じゃがいも」という意味で、じゃがいもの丸い形をしています。簡単で早く作れるレシピで、オープンも使いません。子供たちと一緒につくってみたいと思います。



「カルトシカ」の作り方

材 料：

パン粉(または砕いたクッキー)200～300グラム、牛乳100CC、砂糖80～100グラム、きざんだナッツ1/2カップ、バター150グラム、板チョコレート1枚

作り方：

- ①鍋で牛乳、砂糖、チョコレートを混ぜながら中火で沸騰させる。バターを加え、完全に溶けるまで混ぜながら煮る。数分間冷やす。
- ②ボールの中でパン粉とナッツを混ぜる。
- ③2に1を入れて、パン粉がチョコレートなどを吸収するためしばらく置く。
- ④その後ボールの形に丸めて、20分ぐらい冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ナッツなどで飾って、出来上がり！

岐阜県市町村振興補助金の紹介

岐阜県から総額310万円の補助を受けて、次の事業を実施しました。

補助率は町が負担する費用の1/2以内で、町が自立的発展を目指す事業が対象となります。

☆フレンドリーパークおおひら拡張事業

事業費 267万8千円 フレンドリーパークおおひらの駐車場拡張整備事業のための測量設計を行いました。

☆インフルエンザ対策用備品購入事業

事業費 418万6千円 各保育園・各小中学校における新型インフルエンザ集団発生の防止策として、空気清浄機を配置しました。



フレンドリーパーク
おおひら



空気清浄機