



フランス便り

～2019年11月～



Bonjour! 11月も後半に入り、気温が0度近くまで下がるなど寒さがいよいよ本番になってきました。今月はルームメイトのお父さんが来たり、ルームメイトが誕生日だったりとでホームパーティーが二回もありました。今回はその様子を少しお見せします!



『Tarte flambée タルトフランベ』

タルトフランベはアルザス料理で、お祝い事の時によく食べられるそう。薄い生地にチーズを塗り、玉ねぎ、ベーコンをのせて焼くのが一般的。ピザみたいに生地が厚くないので食べやすく、私はピザよりもタルトフランベのほうが好きです。この日は生地から手作りしました。チーズも何種類も混ぜて作ったのですごく美味しかったです。完成写真を撮り忘れてしまったので、写真は以前レストランで食べた時のものです。



『Baeckeoffe ベッコフ』

これもアルザス地域の郷土料理で寒いこの時期によく食べられるのだそう。3種類の肉(豚、牛、羊)とじゃがいもや玉ねぎ、にんじんなどの野菜と煮込む、煮込み料理。ワインで煮込むためすごく香りがいいです。お肉もとても柔らかく美味しいです。今回はしませんでした、鍋蓋の周りにパン生地を巻き付けてオーブンで焼くのが本来の作り方だそうです。煮込むときに使う鍋を皆さん一度は見たことがあるのではないのでしょうか。



(左写真) さすがアルザス名物なだけあって、お土産屋さんに行くとこの大きさや小さい形のものが必ずと言っていいほど売られています。是非、アルザス地方に行く際は探してみてください。



『Choucroute シュークルート』

またもやこれもアルザス料理です。ウインナーやベーコンを添えるものと海鮮を添える2種類の食べ方があり、今回は海鮮のほうをいただきました。キャベツを乳酸菌発酵させるため漬け物に似ていて少し酸味があります。学校の先生はキャベツが煮込まれていて酸っぱいから美味しくないと言っていました。好き嫌いがはっきり分かれる料理かなと思います。フランスで食べてみたい料理の1つだったのでホームパーティーで出てきたときはとても嬉しかったです。



『Charlotte シャルロット』

フランスの伝統的なケーキで、ある貴婦人が好んでいた帽子に似ていたため彼女の名前がついたのだとか。側面、底にビスケットを敷き詰め、中はババロアになっています。今回は Charlotte aux poires et chocolat (梨とチョコレートのシャルロット) を食べました。ビスケット(右下写真)は梨を煮詰めた汁に浸すのでスポンジケーキみたいに柔らかいです。

フランス料理は興味深いものがたくさんあるので是非、皆さんも調べてみてください! では、また。 À bientôt!

