

美味おしいお話

平成 30 年 4 月

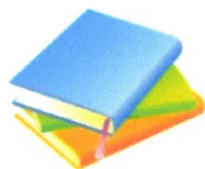


本の中に出てくる食べ物や食材が、4/19 (木) の給食に登場します。

4/19 の献立

セサミトースト、ハンガリアンシチュー、ヨーグルトあえ、牛乳

紹介した本は学校図書館で展示中。借りられます！



ハンガリアンシチュー



『世界を食べよう！旅ごはん』

杉浦さやか/著 祥伝社

平成 30 年度最初の「美味しいお話」は、著者が訪ねた国で出会った美味しいごはんを綴った本の紹介から始めます。

この本は、著者の杉浦さんが旅の記憶とともに書き留めた味が、可愛いイラストで紹介されています。

「この土地に行ったら、これを食べよう！」「名物料理はコレ！」といった一般情報誌に載っているような料理ではなく、いわゆる B 級グルメや軽食がメインです。でもそこが良いのです。「ちょっと食べてみようかな」「このくらいなら気軽に食べられそう！」と思わせてくれます。

機内食からヨーロッパを中心に、日本の美味しいものまで載っていますが、ハンガリーを訪ねたときに会ったのが「グヤーシュ」というハンガリアンシチューでした。グヤーシュは、粉末のパプリカを入れて野菜と牛肉を煮込む料理です。パプリカは煮込み料理やサラダによく使われる野菜で、ハンガリーでは欠かせない食材です。

ハンガリーに入ったときに風邪をひいていた杉浦さんですが、グヤーシュを食べて栄養も取れ、体がポカポカになって助かったそうです。日本人の口にも合う懐かしい味、なのだから。



ハンガリーのページでは、食器やテーブルクロスが可愛い柄だったこともイラストに起こして、目にも美味しいページになっています。

気候も良くなってきたこともあり、「旅に出たい！」と衝動にかられる 1 冊であることは間違いありません。

ハンガリーの定番スープとは？

参考資料：『世界の朝ごはん』3 ヨーロッパ
服部幸應・服部津貴子/監修 日本図書センター

ハンガリーでは、果物のスープを食事の前に食べる習慣があります。新鮮な果物を砂糖と香辛料、レモンなどと一緒に煮込むそうです。どのような味になるのでしょうか。食べてみたいですね。

さあ、ここでクイズ。ハンガリー定番の果物のスープとは何でしょう？

1. あんず 2. りんご 3. 桃 4. さくらんぼ 5. バナナ

