

2015年（平成27年） 12月 707号



クリスマスおめでとうございます！



アダム・クジャク

## ポーランド料理

私の家ではいつも日曜日や祭日を祝うために、祖母や母、姉妹たちはケーキを焼いたり料理を作っていました。それで家中には良い香りが漂っていました。

特にクリスマスイブは12種類（弟子たちの数）の料理を作って準備をしました。食卓は家族の人数+1の席を用意します。これは突然訪ねてくるお客様＝キリストの来訪を受け入れるというものです。イエス様の誕生を喜び、家族や友人たちとの親交を深めるとても素敵な時です。

今年のクリスマスやお正月には、いつもとちがってポーランド料理を作ってみてはどうでしょうか。私は日本で暮らしていて果物や肉がポーランドでは比較的安いですが、日本では高いなと感じています。ポーランドは緯度からいって北海道に近い産物が多く、鮭やにしん、きのこ、じゃがいもやリンゴなど豊富です。ポーランドにはリンゴの種類は沢山あって、堅くてすっぱいりんごは料理にもよく使い、アップルパイやケーキ以外にも豚肉や、あひるの肉とよく合わせます。じゃがいもの料理も沢山あって、茹でたり、蒸したり、焼いたり、団子にしたり色々あります。

12月19日（土）10時半より料理講習会があります。

メニューは牛肉巻きとじゃがいもの団子クルスキ、赤キャベツの添え野菜、冷たくして食べる牛乳とパンを使った簡単なケシの実のデザートも作ります。

是非いらして下さい。

### クルスキ シロンスキエ (Kluski śląskie)

材料      じゃがいも 1kg   片栗粉（マッシュしたポテトの $\frac{1}{4}$ ） 250g  
卵      2個   塩      小さじ1杯

作り方    1 じゃがいもと塩を入れて茹で、マッシュポテトにする。  
2 マッシュポテトをボールに入れて、十文字に切り $\frac{1}{4}$ によせ、そこへ片栗粉を入れる。卵を入れてよく混ぜる  
3 丸めて、大きな鍋で茹でる。（浮き上がってから3分ぐらい）  
※ソースは、牛肉まきのソースや、きのこのソースや色々あり

ますが、ベーコンを焼いたものを上からかけるだけでも美味しいです。