

第51 回世界の料理教室が開催されました

日曜日のお昼、優雅に作りたいドイツ料理

赤松佳美（日本語教室部会）

6月4日（木）、第51回の「世界の料理教室」が開催されました。今回はいつもより非会員の方が多く、全員で16名の参加がありました。

今回の講師は、昨年11月に1年間の休暇を取って来日したフランクフルト出身のスヴェンヤ・ケスターさん。スヴェンヤさんは小柄でとっても可愛い27歳の女性で、ドイツでは高校でドイツ学と生物を教えているそうです。日本語を勉強してから来日したので日本語はとても上手で、調理中も皆さんの質問に丁寧に答えたり、ドイツの話をしてくれたりしていました。そんなスヴェンヤさんに、日曜日のお昼にピッタリ！というメニューを3品紹介していただきました。

「じゃがいもとソーセージのスープ」、「クリームソースのミートボール」そしてデザートに「赤いフルーツプディングのバニラアイス添え」の3品です。スープにはじゃがいもの他、玉ねぎ、にんじんもたっぷり入れ、ち

よっと驚いたのですが、長ねぎをふんだんに入れてじっくり煮込みました。ミートボールは日本人が想像する大きさよりかなり大きくボリューム満点！ところが、肉ダネの中にはアンチョビを、ソースにはケイパーとレモン汁を使っているの、こくのあるクリームソースなのにさっぱりとした口当たりで、添えてあるじゃがいもと一緒にいただくといくらでもいける感じでした。じゃがいもの代わりにパスタやお米を添えてもいいそうですが、ドイツではじゃがいもがあれば、パスタ、お米、パンと一緒に食べないそうです。やっぱりじゃがいもは主食の一つなんですね。食後には、白ワインで煮込んだちょっと酸味の強い真っ赤なミックスベリーに、冷たいバニラアイスを添えていただきました。

「Guten Appetit!」（おいしく召し上がれ！）。ぜひ、日曜日のお昼に作って優雅なランチタイムを楽しみたいと思います。



参加のみなさんと講師のスヴェンヤさん(前列左から3人目)



完成しました。クリームソースのミートボール(左)、じゃがいもとソーセージのスープ(右)、赤いフルーツプディングのバニラアイス添え(奥)