

12月15日 火曜日

〈世界の料理〉

パン (マケドニア) ケバブ (マケドニア) タフチェグラフチェ
キャベツと南瓜ミルクスープ

今日は、マケドニアの料理です。1979年「高貴な人間愛の象徴」としてノーベル平和賞を受賞されたマザーテレサの故郷の料理です。今年生誕105年の区切りの年でもあります。マケドニアはギリシャ、ブルガリアの一部とともにアレキサンダー大王を生んだ古代マケドニア王国に位置する国です。マケドニアの料理は、かつての占領国であるトルコやギリシャの影響を多く受けています。マケドニアのケバブは挽肉を使っていてトルコのケバブとは少し異なりますが細長いソーセイジのような形をしています。また、タフチェグラフチェとは、トマトと豆のオープン料理です。本来は、ドライトマトとインゲン豆を焦げつくくらい長時間焼き、肉が入ってなくてもこくがあるお腹にたまると言われているのですが今日は少しアレンジしています。世界の料理は香辛料や豆を使う物が多い印象があります。そして和食のように醤油やみそを使うのではなく、塩だけで味付けをする物が多くあります。国によって食文化の特徴がありますので、これを機に視野を広げてみましょう。



ケバブは“焼いた肉”という意味です。

お祭りなどの屋台で最近よく見かけるのは「ドルネ（回転）ケバブ」です。串に刺したケバブは「シシケバブ」挽肉を使ったのは「コフタケバブ」といいます

北町風タフチェグラフチェ