

下期企画カレンダー

★日時や内容は変更になる場合があります

1月	16(木)	男の料理 ●木曜コース 『鍋料理の基本』	10:00~13:00	ハーツ学園
	18(土)	男の料理 ○土曜コース 『鍋料理の基本』	10:00~13:00	ハーツ羽水
2月	9(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園
	15(土)	みんなのcooking	10:00~13:00	ハーツつるが
	15(土)	男の料理 ○土曜コース 『自家焙煎珈琲と喫茶店の味(ナポリタン)』	10:00~13:00	ハーツ羽水
		男の料理 ★特別企画 『みそ作り』	13:15~16:00頃	
20(木)	男の料理 ●木曜コース 『自家焙煎珈琲と喫茶店の味(ナポリタン)』	10:00~13:00	ハーツ学園	
3月	9(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園
	15(土)	男の料理 ○土曜コース 『煮込み料理をマスター』	10:00~13:00	ハーツ羽水
	27(木)	男の料理 ●木曜コース 『煮込み料理をマスター』	10:00~13:00	ハーツ学園
4月	13(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園
	17(木)	男の料理 ●木曜コース 春の食卓 ~ 祝い膳	10:00~13:00	ハーツ学園
	19(土)	男の料理 ○土曜コース 春の食卓 ~ 祝い膳	10:00~13:00	ハーツ羽水

編◆集◆後◆記

普段あまりケーキに興味はなくても、クリスマスだけはデコレーションケーキを買うという方は多いと思います。その定番といえば、イチゴと生クリームのケーキにサンタクロースやもみの木などで飾り付けしたもの、いわゆる「イチゴのショートケーキ」のクリスマスバージョンです。イチゴの赤色はいかにもクリスマスにぴったりですが、このタイプのクリスマスケーキは日本生まれなんだとか。12月に入ると、イチゴが小売店で入手できるようになるので、クリスマスケーキへの需要がイチゴの季節を決めているとも言えますね。

先日訪れた南越前町の農園では、1月初めからイチゴ狩りができるとお聞きしました。お正月休み中にオープンとのこと、帰省した家族とイチゴ狩りというのも楽しそうです。

さて、話をイチゴのショートケーキに戻すと、オリジナルの「ショートケーキ」は、バターと粉をすり合わせて作る、ほろっとした生地（スコーンやビスケットに似ています）にイチゴとホイップクリームを挟んだアメリカのお菓子で、日本人の好みに合わせて、ふわふわ・しっとりした生地を使って生まれたのが日本のショートケーキだそうです。元ネタとは真逆の食感ですが、このおいしさは他の国でもきくと受け入れられると思います。

ちなみに、最近知って驚いたことは、「ロイヤルミルクティー」は日本で生み出されたメニューということです。牛乳に水を加えて直接茶葉を煮出した飲物のことを言いますが、日本の牛乳を使って、イギリス式にミルクティーを作ってもおいしく出来ないのが考えられたとか。日本人の工夫好き、食を楽しむ国民性に感心させられました。(Y)