



クリスマスについて

12 月 24 日はクリスマス・イブ、25 日はクリスマスです。誰もが知っているイベントですが、クリスマスはもともとキリスト教のお祭りです。今では世界中に広まり、国や

土地の文化に影響を受けさまざまな祝い方をされています。

日本では、クリスマスケーキを食べたり、イルミネーションを楽しんだりして過ごします。また、子供たちにはイブの夜にサンタクロースから枕元にプレゼントが届きます。では、他の国ではどのように過ごすのでしょうか。

一部をご紹介しますと思います。



アメリカ

多民族国家であるアメリカの挨拶はキリスト教由来の「メリークリスマス」より「ハッピーホリデイ」が主流です。家族や親戚が集まって過ごし、クリスマスプレゼントの習慣を大切にする人が多いです。プレゼントはツリーの下に置かれますので、クリスマスツリーは欠かせません。ツリーハンティングという

生のモミの木を切りに行く伝統もあります。

また、プレゼントには「ギフトレシート」が入っており、気に入らない時に購入店に持って行くと返品や交換をしてもらえます。

日本のようなクリスマスケーキは無くジンジャーブレットハウスを作ります。お菓子のお家のような物です。



ドイツ

ドイツではアドベントというクリスマスの4週間前からの準備期間があります。この期間に各地で「クリスマス・マーケット」が登場します。このアドベントの間に、シュトーレンという洋酒が香る伝統的なパン菓子を少しずつ切って味わい、クリスマスを待ちます。24 日は家族と静かに過ごし、教会へ行く人もいます。25 日はご馳走を食べ、お祝いをします。

ドイツの子供たちはサンタクロースではなく 12 月6日に聖ニコラウスという聖人から、24 日にクリストキントと呼ばれる天使から2度プレゼントをもらいます。



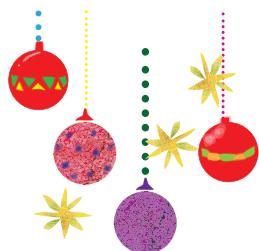
イギリス



12 月に入るとクリスマスの本格的な準備が始まり、店先には生のモミの木が並びます。イギリスでは 25、26 日は祝日です。25 日は交通機関やお店の殆どが休業となり、家で家族と過ごします。26 日は「ボクシング・デー」といわれ、大バーゲンセールが始まります。日本の年末年始に似ていますね。



イギリスのクリスマスのお菓子といえばクリスマスプディングです。



1か月前から熟成させるお酒風味の強いケーキです。11 月最終の日曜日あたりに作り始めます。家族一人一人が願い事をしながら混ぜるのがポイント。食べる時に温めてブランデーをかけて火をつけてから切り分けます。中には銀貨が1枚仕込んであり見つけた人は次の年に幸運が訪れるといわれています。



本日の

レシピ

ステンドグラスクッキー

家で簡単にできるクリスマスの素敵なお菓子をご紹介します。

作り方

- ・無塩バター、溶き卵は常温に戻しておきます。
- ・餡は粗く砕いておきます。

- 1 ボウルに無塩バターを入れて泡だて器でなめらかになるまで混ぜ、砂糖を入れ白っぽくなるまでさらに混ぜます。
- 2 1に溶き卵の半量を加えてよく混ぜ、さらに残りの溶き卵を加えてよく混ぜ合わせます。
- 3 バニラエッセンスを入れて混ぜ、全体になじんだら薄力粉をふるい入れゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- 4 ラップに包んで冷蔵庫で1時間程冷やします。
- 5 オーブンを 170℃に予熱します。4をクッキングシートの上ののせてラップを被せ、麺棒で厚さ3mm程に伸ばし、好みの型で型抜きし中央をくり抜きます。
- 6 クッキングシートを敷いた天板にのせて 170℃のオーブンで 12 分焼いて取り出し、中央に餡を置き、170℃のオーブンで再度 3 分焼き、餡が溶けたら粗熱を取って完成です。



材料(約 8 枚分)

薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	30g
溶き卵(M サイズ)	1/2 個
バニラエッセンス	2 滴
餡(色の濃いものが良い)	...10g

栄養量(1人分)：エネルギー：119kcal たんぱく質：1.7g 脂質 5.8g 炭水化物 14.3g 食塩相当量 0.01g