



# ～リトアニアを 探検しよう～



ラパス!  
(こんにちは)

## 【りんごのパンケーキ】



<リトアニア出身> ポツェヴィチュス ヴイドマンタス さん

私はリトアニア・パネベジース市出身のポツェヴィチュス ヴイドマンタスです。去年の夏、日本に来ました。

今回は『りんごのパンケーキ』を紹介します。このパンケーキはおやつではなく、朝食や昼食として食べています。りんごの代わりにジャムやいちご、ブラックベリー、サワークリームもおいしいです。パンケーキには牛乳やバターミルクの飲みものが合います。リトアニアでも日本と同じようにりんごを栽培しています。

リトアニアの料理の味付けは、「塩・こしょう・クミン・ディル(ハーブ)」を使用しています。日常食べている黒パンにもクミンというスパイスが入っています。ライ麦で作った黒パンはすっぱい味がします。白米も肉や魚料理の付け合わせとして食べています。

昨年秋、日本での結婚式の時、母がリトアニアから結婚式用にデコレーションしたパンを持ってきました。これは、リトアニアのパン屋さんに特注したもので、麦などの絵が描いてある大きな黒パンです。披露宴が始まる時、母から私と妻が、「パン・水・塩」を受け取りました。リトアニアでは水の代わりにウォッカなどの強いお酒を受け取ります。披露宴で新郎新婦が互いにこのパンを食べさせ合います。これは、一生、食べ物に困らないようにという願いを込めて行っています。残ったパンは、後で出席者にも振舞われます。昔はこのパンを新婦が焼いていました。

リトアニアはビールも有名です。夕食時や食後にビールをよく飲みます。日本のビールより味にこくがあり、おいしいです。

### ◆りんごのパンケーキ

#### ●材料(5人分)

- ・薄力粉 400g ・卵 5個
- ・牛乳 700ml～800ml
- ・パン粉 50g ・りんご 4個
- ・塩・砂糖 少々 ・オリーブオイル 適量
- ・シナモンパウダー 適量

#### ●作り方(調理時間：40分)

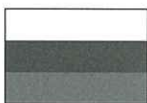
- ①薄力粉と溶いた卵4個分を泡立て器で混ぜる。  
牛乳を少しずつ入れ、よく混ぜる。(生地を見ながら牛乳の量を加減する：柔らかい生地にする)  
塩と砂糖をひとつまみ加え、混ぜる。
- ②フライパンをあたため、オリーブオイルを少し入れる。  
フライパンに生地をお玉1個ぐらい入れる。フライパンを回して広げ、中火で両面を焼く。(10枚くらいのパンケーキを焼くことができる)
- ③オーブンを180度に設定する。
- ④りんごを皮付きのまま縦に4等分する。  
更に、3ミリ厚さのちょう切りにする。  
スライスしたりんごに砂糖(大さじ1)とシナモンを振りかける。
- ⑤焼いた生地1枚を広げ、生地半分④のりんごを広げる。  
生地を半分折り、更に1/4大の大きさになるように折る。
- ⑥⑤の片面に溶き卵(1個)⇒パン粉の順につける。
- ⑦オーブン皿にクッキングシートを敷く。パン粉をつけた面を上にして並べ、3分～5分焼く。  
焼きあがったら、お好みで生クリームやジャムを添えていただく。

# 世界のWao!

今まで当たり前だと思っていたことが、海外に行って現地の様子にビックリ！なんてことがありますよね。このコーナーでは、世界各国の文化や習慣の違いを楽しみましょう♪

第1回目のテーマは…

## 『結婚式』



ロシア

まず、新郎が新婦の家に迎えに行きます。でも花嫁にすぐには会えません。新婦の友人に“通せんぼ”され、新婦にふさわしい男かどうかチェックされます。

式はウォッカで乾杯！話したい人は話し、踊りたい人は踊ります。また、招待者たちは新郎新婦にプレゼントした内容をみんなの前で発表します。(T.H)



韓国

立食形式がメインで、参加者はジーンズなどの普段着でもOK！新郎新婦の親族だけが韓服を着ます。また、通りすがりの人でも式に参加できます。新郎新婦が親族に挨拶する時間が長いので、参加者は受付時にもらった食券で、食べたい時にビュッフェスタイルの食事をとることができます。(E.K)



ウズベキスタン

イスラム教の“ラマダン”前は結婚ラッシュ！結婚式は人生最大のイベントなので、数百人が集まって歌やダンスでお祝います。新郎新婦へのご祝儀のお礼はダンスをしながら渡します。演奏者やダンサーにも渡します。同じ日に慰霊碑や偉人の墓にお参りをします。(M.S)



ガーナ

広場にテントを張り、プラスチックのいすを置いて一日かけて結婚式を行います。

また、巨大なスピーカーを並べて大音量で音楽をかけ、歌や踊りで盛り上がります。参加者はカラフルなガーナの民族衣装を着ます。(T.O)



ブラジル

婚姻届けを役所に提出すると約1か月間新聞に載ります。その後結婚式を挙げて正式に夫婦となります。結婚式は土曜日。式の時間は決まっていますが、花嫁はわざと遅れてもOK！テーブルの上には、「バーラ・デ・ココ(花嫁の飴)」がきれいに装飾されて盛られていて、招待客はお土産として持って帰ります。(M.F)