

ENJOY LIFE



vol.92

こんにちは♪ENJOY LIFEです！！

もう12月号！今年も終わりに近づいていますね！最近ぐんと寒くなって冬が来たなぁと実感します！

12月といえば大イベントのクリスマスがありますね♡

日本のクリスマスでは、一般的にクリスマスケーキが色々なお店で様々なケーキが売り出されますよねー！

私も毎年楽しみにしているケーキですが、日本以外の他国では色々なクリスマススイーツの習慣があるようです♪



アメリカのクリスマススイーツ「ジンジャーフレッドハウス」



多くのアメリカの家庭には「クリスマスケーキ」という発想がないそうです。
家庭ごとに、いろんなスイーツを用意します。
そんな中よく見かけるのが、ジンジャーフレッドを使って組み立てる
「お菓子の家」のキット。
ジンジャーフレッドは、祝祭時によく食べられる生姜入りクッキーのこと。
1000円ぐらいからと、割と手頃なお値段でスーパーで売られています。



イギリスのクリスマススイーツ「クリスマスブティング」

ブティングといってもカスタードプリンとは別物。簡単に言うと、
1ヶ月前から熟成させるお酒風味の強いケーキのこと。
イギリスではクリスマスに欠かせない存在だとか。
だいたい11月の最終日曜日あたりに生地を作り始めます。
小麦粉やパン粉をベースに、牛や羊の脂（スエット）、
フルーツの砂糖漬け、フランティーなどを混ぜます。
家族1人1人が、混ぜながらお願い事をするのがポイント。



ドイツのクリスマススイーツ「シュトレン（シュトーレン）」



ドイツのクリスマススイーツには、シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ
レーブルヘンなどがありますが、もっとも伝統的なのがシュトレン。
古都・ドレスデンが発祥です。
バターたっぷりの生地に、フランティーに漬け込んだドライフルーツ、
雪のようにたっぷりまぶされた粉砂糖。11月末からの「アドベント」の期間中、
少しづつスライスして食べ、クリスマスを楽しみに待ちます。



フランスのクリスマススイーツ「ビュッシュド／エル（ッシュド／エル）」

「ビュッシュ」は木や丸木の意味。

「クリスマスの木」と呼ばれるフランス伝統のお菓子で、
ッシュド／エルという言われ方は日本でもおなじみですね。
クリスマスを家族で過ごすフランス人にとっては、
手作りすることも多いお菓子。丸木をイメージしたケーキと一緒に、
メレンゲを焼いたキノコ、雪を模したシュガーパウダーを添えるのが定番です。

クリスマススイーツも国によって、習慣が
違って面白いですね～！！

どれもおいしそうですね♡♡

それではまた来月宜しくお願いします😊



株式会社キコークリエイト

