



おしゃべり

本との違い

お菓子だけでなく、料理も「上手ではないけれど作るの好き」という私は、1年半ぐらい前からギリシャ料理を作るようになりました。そして4月になんとギリシャ人から直接習う機会を得ました。

本を見ながら作ってそれなりに上達はあったと思っていましたが、やはりそれは本に書かれた文字と数字に従ったまでのこと。実際に習うと本には書かれていないたくさんの技や秘密がありました。

作ったのは「スパナコピタ」というほうれん草とフェタチーズを使ったサクサクのパイ。違う国の料理を作るということは、作りながら食べながらその背景にある文化を知ることにもつながるので、興味は尽きませんね。



アイスコーヒー

はじめ

4月に入ってから急に「アイスコーヒーありますか？」と聞かれることが増えました。みなさん、切り替え早い！早すぎる！昨日までホットコーヒーを「あったかい～体が温まる～」と言っていたのに(笑)

そんなわけで、4月是对応できずにいたのですが、例年通り5月からはアイスコーヒーを始めます。ブラックのアイスコーヒーもいいですが、私も大好きなミルク多め&コーヒー濃いめのアイスカフェラテもどうぞ召し上がってみてください。

いつもコーヒー切り替えの時期は、作りながら「え～っと、このボタンでいいんだっけ？あれミルクの分量はどうだっけ？」とあわあわしてしまう日が数日あります。そして結果「あら、間違えちゃったわ。やり直し」ということも。

ボタンを正しく押しさえすればエスプレッソマシンがおいしく作ってくれるというのに、です。今年もおそらく・・・(笑)



今月のマフィンより

レモンヨーグルトクランベリー

また名前が長い・・・ですよ(笑) ついつい欲張っていろいろ入れたくなってしまうので、結果的にこうなってしまう。注文の際は「レモンの！」「ヨーグルトの！」で大丈夫ですよ。

今回使うヨーグルトは、2月に入手したヨーグルトメーカーで、牛乳から作ります。そしてそのヨーグルトを一晩水切りして使います。水をしっかり切ることで、生地の中でも同化してしまうことなく、ちゃんと形としてヨーグルトが残ります。マフィンをパカッと割って見てみてくださいね。真ん中あたりに、ヨーグルトが鎮座しております。

自家製のヨーグルトはちゃんと牛乳の味と香りがするので私は大好きです。食べていて「ああ～出来たてなんだなあ」と感じる事ができるのです。