

イギリス・パンケーキの日 今年は 2/17 (火) です!





G. 50 G. 50

快机前

British style pancake recipe

Ingredients 4人分

makes 4

材料

小麦粉 110g 110g plain flour

卵 2個

2 large eggs portions

牛乳200mlと水75mlを混ぜたもの

200ml milk mixed with 75ml water

塩 ひとつまみ

Pinch of salt

サラダ油 30ml(大さじ2)

2 tablespoon vegetable oil, divided

(食べる時) To serve

レモンのくし切り 適量

Lemon wedges

グラニュー糖 適量

Caster sugar

ふるった小麦粉、塩、卵をボールで混ぜます。

Sift the flour, 2 eggs and salt into mixing bowl and whisk together

そのボールに牛乳を数回に分けて加え混ぜ、最後にサラダ油15ml(大さじ1)を加えま

Gradually add small quantities of the milk and water to the mixture,

then add 1 tablespoon of the vegetable oil, still whisking

残りのサラダ油15ml(大さじ1)は薄く引いたフライパンに生地を薄く流し、

1-2分、中火から弱めの強火でクレープをイメージしながら両面焼いて出来上がりです。

Pour the second tablespoon of oil into the pancake pan, tilting the pan to coat the bottom evenly

Cook until the underside of the pancake is golden brown,

I'l better then, using a spatula turn it over and cook the other side. Turn the pancake out onto an upturned dinner plate

食べる時にレモンをたっぷりと絞り、グラニュー糖をかけクルクル巻いてナイフとフォークでお召し上がりください。

Serve the pancakes with a spinkle of sugar and the lemon wedges on the side to squeezing on the pancakes.

Pancake DayやShrove Tuesdayと呼ばれ、

その日はパンケーキを思う存分何枚も食べられるとっても楽しい日です。

この日はキリスト復活を祝う復活祭、イースター(EASTER)にまつわる大切な行事です。 キリスト様復活までの受難を共に耐えようと、イースターまでの40日間は断食をしていました。

その断食に向け卵、パター、小麦粉などを使い切る為 パンケーキを焼いて食すことになったのが始まりです。

この復活祭のある40日前の火曜にあたる日を毎年パンケーキの日とし、

イギリスの各家庭ではパンケーキを楽しみます。

またイギリスのバッキンガムでは500年程も前からある由緒あるパンケーキレースを行っています。

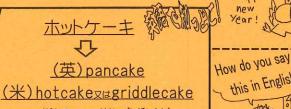
ところで今では40日間も断食するキリスト教徒は イギリスではいないですし、 日本と同じ無宗教な人も多いのがイギリスです。

純粋(?)にみんなでパンケーキを食べて楽しもう! というHappyな日なので~す♪



イギリス紳士Mr.ディー氏の"にっぽん☆ワンダーランド"

Welcome one, welcome all to the new year! The UK usually celebrates the start of the new year by counting down the last 10 seconds, followed up with fireworks. Watching in every which way, marvelling at the burst of the firework, hearing the screams of the rockets and the smell of gunpowder always takes me on a trip down memory lane. In contrast my Japanese family celebrates new years by visiting a temple, getting a protection charm for the house and disposing of last years charm. Still there's something both the UK and Japan share which is the food! There's so much to be eaten during new years!



イキ・リスのpancakelまクレープ。こ近いタイプ クレープはフランス語crêpe 昨今日本で流行りの"ハワイアンパンケーキ"は

フランス語の『パスケ』pannequetから来ているようです^ THE TAKE TO YSAE H

www.packwoodes.weebly.com





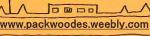
日本語の"ラ"は Lの発音に近いので"fly pan" (飛ぶ鍋・はえ鍋・かっこいい鍋)と勘違 いされるかも

日本はフライパン、 件*以はfrying pan 又はpan、 P刈りはskilletと言います。









this in English

