

Chottoいいかも クリスマスの雑学で盛り上がりよう

北欧のユールという伝統的な祭りで使われた丸太が由来になっているそうです



日本初のサンタクロースは?

サンタクロースと言えば、赤い服と帽子に白いひげというイメージですが、日本で初めてのサンタクロースは、なんと、袴とちょんまげ姿で刀を持った殿様のようなスタイルだったとか。1874年(明治7年)ごろに、日本で初めてクリスチャンの原胤昭によって開催されたクリスマスパーティーで、戸田忠厚という人が扮したのがこの格好だったそうです。
※諸説あり

年末の忙しさのなかでもクリスマスは待ち遠しいもの。そこで、クリスマスについての雑学をご紹介します。楽しい時間を過ごしてみたいかがでしょう。

●ブッシュドノエルとは?

クリスマスケーキの定番のひとつですね。日本語では「クリスマスの薪」というそうです。フランス語がもとになっていて、ノエルはクリスマス、ブッシュは木や薪という意味です。

●クリスマスイヴの意味は?

「イヴ」はイヴニングが省略された言葉。日本では、前日である24日のことと認識されていますね。キリスト教のルーツであるユダヤ教の暦では、日没から翌日の日没までを1日としているため、24日の日没後はすでにクリスマス当日なのだそう。その中で、24日の日没後から晩がクリスマスイヴと言われているそうです。



・サンタクロースのそりを引くトナカイは何頭? なんと! 9頭もいると言われています。しかも名前や並ぶ順番も決まっています。ダッシャー、ダンサー、フランサー、ウィクセン、コメット、キュービッド、ドナー、ブリッツェン、そして9頭目のルドルフの赤鼻が夜道を照らすそうです。



かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
http://ryo-ri.net/

材料

(4人分)

- 牛もも塊肉…500g、玉ねぎ…1/4個、レモン…1/2個、ローリエ…1枚、白ワイン…大さじ2
- パプリカ・紫玉ねぎ…各1/8個、きゅうりのピクルス…大1本
- A: オリーブオイル・ワインビネガー…各大さじ2、醤油…小さじ2、塩・コショウ…適量
- イタリアンパセリ…適量



※レンジで加熱する際のラップはふんわりかけてください。
※レンジから出したらそのまま5~6分ほど置き、肉汁を落ち着かせます。

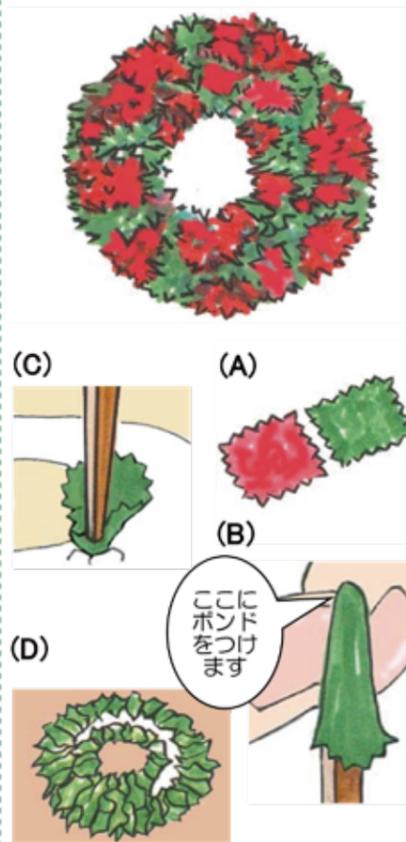
電子レンジでシュラスコ!

ブラジルのシュラスコを電子レンジで簡単アレンジ。野菜たっぷりのさっぱりソースで召し上がれ♪ クリスマスにもおすすめです!

- ①玉ねぎは薄切りにし、レモンはスライスする。
- ②牛もも肉の表面に塩・コショウを振って保存袋に入れ、①、白ワイン、ローリエを加えてよくなじませ、ひと晩冷蔵庫で漬け込む。
- ③②を耐熱皿にのせ、ラップをかけて600Wの電子レンジで3分、裏に返し3分加熱する。
- ④パプリカ、紫玉ねぎ、ピクルスをみじん切りにして合わせ、Aを加えて混ぜ、ソースを作る。
- ⑤③を薄くスライスし、④のソースをかけ、イタリアンパセリを添える。

Easycraft

■ はぎれを挿してつくるリース



はぎれや余ったリボンなどでリースをつくりませんか? 手軽にできて、クリスマスの雰囲気も楽しめますよ!

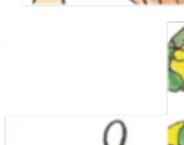
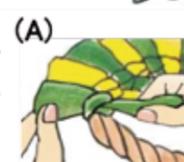
■ 布やリボンを結んでつくるリース

●材料

はぎれ2種類/発泡スチロールのリースの土台/ピンキングハサミ/割り箸(先が丸くて細いモノ)/ポンド

●作り方

- ①はぎれをピンキングハサミで5センチ角程度に切る…(A)
- ②リースの土台のはぎれを挿す部分に、あらかじめ割り箸で下穴をあける
- ③はぎれを割り箸の先に巻きつけて先端にポンドをつける…(B)
- ④土台にはぎれを割り箸で挿しながら入れ込む…(C)
- ⑤1種類の布をバランスを見ながら表面と側面に挿していき(D)、残りの布ですき間を埋めるように挿せば完成!



●材料

はぎれ2種/リース用土台/はさみ

●つくり方

- ①布を5×20センチに切る
- ②土台に結ぶ…(A)
- ③結び終わったら、外側の余分な所を切って形を整える…(B)

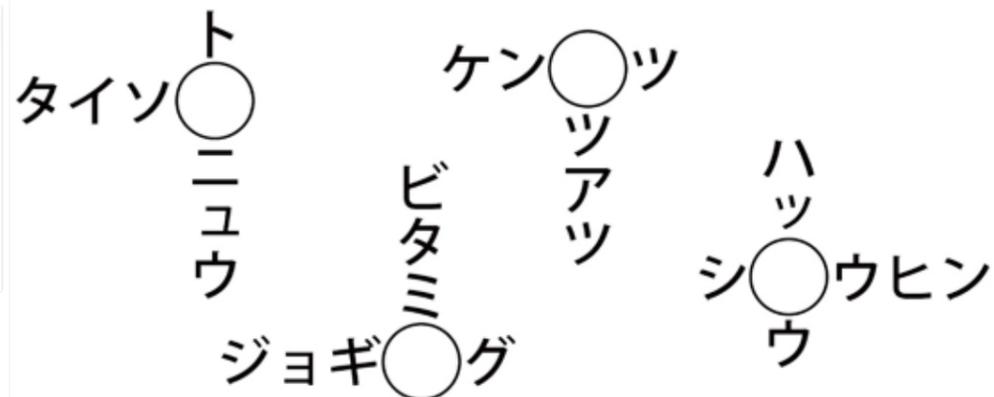
ナチュラルテイストに仕上げても素敵!コットンフラワーもポンドでつけました♪

布のテイストを変えたり、種類を増やしてもかわいい♪

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

簡単クロスワード

○の中に縦横2つの言葉に共通する1文字を入れて、4つ見つけたら、その4つで出来る言葉を答えてください。



答えは左下にあります。