

# ニセコ町 国際交流新聞

www.facebook.com/nisekokokusaiouryuu

第26回 平成26年12月



ヨーロッパのクリスマスは、日本のお正月のように、家族みんなが集まる大事な祝日です。ヨーロッパ出身の国際交流員がお勧めする、母国で人気のクリスマス料理レシピを紹介し、この料理と共に、楽しいクリスマスをお過ごしください！

## 🍷 グリューワイン (Glühwein) 🍷

スイス出身のロミーがお勧めするのは、スイスの冬を代表する温かくて甘いワインです。

<材料>			
赤ワイン	… 1L	シナモン	… 2本
オレンジ*	… 3個	スターアニス	… 1個
レモン*	… 1個	砂糖	… 50g
クローブ	… 7個	バニラビーンズ*	… 1/2本

\*オレンジとレモンは皮ごと使いますので、無農薬のものをお勧めします。

\*バニラビーンズは好みによって、入れなくても大丈夫です。

- 赤ワインを鍋に入れ、ゆっくり弱火で温めます。その間に、オレンジとレモンをスライスし、種を取ります。
- スライスしたオレンジとレモン、クローブ、シナモン、スターアニスをワインに入れて、弱火で1時間くらいとろとろ煮ます。この時、ワインを沸騰させないように注意してください。バニラビーンズは、縦に切って、種を入れます。
- 果物とスパイスをワインから取り出します。取り出した果物を搾って、その果汁をワインの中に入れます。
- お好みで砂糖の量を調整しながら、味を仕上げます。

## 🍷 クリスマス・プディング (Christmas Pudding) 🍷

イギリスで「プディング」は「デザート」の意味です。イギリス出身のエリーがお勧めするのは、イギリスのクリスマス・プディング。こってりして、お酒がたっぷり入った、大人のデザートです。

<材料>			
ドライフルーツ	… 900g	卵	… 4個
ブランデー	… 150ml	パン粉	… 110g
オレンジ	… 1個	シナモン	… 小さじ1
バター	… 225g	ナツメグ	… 小さじ1
自己調達小麦粉*	… 110g	ナッツ	… 85g
ダークブラウンシュガー	… 225g		

\*自己調達小麦粉がない時は、小麦粉1カップにベーキングパウダー小さじ1.5、塩小さじ1/4の割合で作れます。

- ドライフルーツ、ブランデー、オレンジの皮のすりおろしと果実を搾ったジュースをボウルに入れてよく混ぜます。ラップをし、涼しい所で一晚寝かせます。
- プディング用の器（蒸して良い物）にバターを塗り、器の底にワックスペーパーを敷きます。
- ボウルに砂糖と柔らかくしたバターを入れて泡立て器で混ぜます。その後、溶いた卵も少しずつ加えながら、泡立て器で混ぜます。
- ③に①と小麦粉、パン粉、ナッツ、ナツメグ、シナモンを入れて、優しく混ぜます。
- プディング用器に④を入れ、ワックスペーパー2枚とアルミホイル1枚で蓋をし、4時間蒸します。（蓋が取れないように紐などでしっかり固定してください。）
- 出来上がったプディングを大きな皿に移し、チェリーや、ブランデー、カスタードクリーム、生クリーム、アイスクリームなどと一緒に盛り付けて完成です。

## ★国際交流イベントカレンダー★

### 文化イベント「教えて！韓国語の秘密！」

ハンガルの構成や歴史、日本語と韓国語の違いなどを紹介！また、あそぶく館内で韓国についての展示会や観光・ワーキングホリデー相談会も開催します。

・日時：12月10日(水)13時30分～15時

・場所：あそぶくコミュニティールーム

\*相談会と展示会は10時から開催します。\*

### ラジオニセコ 76.2MHz「世界の耳へ」

金曜日、午後3時から1時間！生放送でお届けします。

・12月5日 ロミー ベール「スイスの教育制度」

・12月12日 羅 宇晴「中国の観光地—蘇州」

## <国際交流新聞及びイベントについての問い合わせ先>

### ニセコ町国際交流推進協議会

(ニセコ町役場企画環境課 担当：クオン、ロミー)

・TEL:0136-44-2121 ・FAX: 0136-44-3500

・E-mail: kikaku@town.niseko.lg.jp



  
**Merry Christmas** ☆

In Europe, Christmas is a big holiday when all the family gets together, like Japanese New Year. This month, the European CIRs (Coordinator for International Relations) each introduce a famous Christmas recipe from their home countries. We hope you spend a happy Christmas with these dishes!



**Glühwein**

Glühwein, Romy's recommendation, is a hot, sweet wine popular in winter in Switzerland.

<Ingredients>

1 litre red wine	2 cinnamon sticks
3 oranges*	1 whole star anise
1 lemon*	50g sugar
7 whole cloves	1/2 vanilla bean*

\*Using organic fruits is recommended, because you need the zest from the oranges and the lemon.

\*Vanilla bean is optional.

- ① Pour wine into a saucepan and simmer on a low heat. While the wine simmers, slice the oranges and lemon and remove the seeds.
- ② Add the sliced oranges and lemon, cloves, cinnamon sticks, and star anise to the wine and simmer for about an hour on a low heat. Take care that the wine doesn't boil over. Cut the vanilla bean in half vertically and add its seeds to the wine.
- ③ Remove fruits and spices from wine. Squeeze the fruits and pour the juice into wine.
- ④ Add sugar to taste.



**Traditional British Christmas Pudding**

"Pudding" in British English means "dessert". British Christmas Pudding, Ellie's recommendation, is a very rich, alcoholic dish with a flavour preferred by adults.

<Ingredients>

900g dried fruit	4 eggs
150ml brandy	110g breadcrumbs
1 orange	1tsp cinnamon powder
225g butter	85g nuts
110g self-raising flour*	1tsp grated nutmeg
225g dark brown sugar	

\*You can make self-raising flour using 1.5tsp of baking powder and 0.25tsp of salt for 1 cup of flour.

- ① Place the dried fruit in a large bowl, add the brandy, the grated orange zest and orange juice and mix well. Cover bowl with cling film and leave in a cool place overnight.
- ② Grease pudding basin. Place greaseproof paper disc into the base.
- ③ Cream the softened butter and sugar using a whisk in a large bowl. Whisk in the beaten eggs a little at a time.
- ④ Add ①, the flour, breadcrumbs, the nuts, cinnamon, and nutmeg to ③ and mix them gently.
- ⑥ Spoon mixture into the pudding basin, cover with 2 layers of greaseproof paper and one sheet of aluminium foil and steam for 4 hours. (Tie the covers tightly with string to keep the lids on).
- ⑦ Turn pudding onto a serving plate. Serve with cherries, more brandy, custard, thick cream, or ice-cream.



☆ **International Exchange Events Calendar** ☆

**Monthly International Culture Event**  
**"Tell me the Secrets of the Korean Language!"**

I will introduce the history and composition of the Korean script *Hangul*, and explain the differences between Korean and Japanese. There will also be information booths in Asobook about working holidays and tourism in Korea.

- Date and Time: 1:30pm-3pm 10<sup>th</sup> December (Wed.)
- Place: Asobook Community Room

\*Information booths will open from 10am.\*

**Radio Niseko 76.2MHz**  
**"To the Ears of the World"**

The CIRs' Live Radio Show from 3pm to 4pm on Friday!

- 5<sup>th</sup> December Romy Beer  
"The Education System in Switzerland"
- 12<sup>th</sup> December Yuqing Luo  
"Tourist Spots in China - Suzhou"

< **Inquiries about Monthly International Exchange and Events** >

**Niseko International Exchange Association**

(Niseko Town Council Planning & Environment Division,  
Representatives: Joohyun Kwon, Romy Beer)

·Tel: 0136-44-2121 ·Fax: 0136-44-3500

·E-mail: kikaku@town.niseko.lg.jp