

Chottoいいかも クリスマスの雑学で盛り上がろう



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。



デンマークに本部があるグリーンランド国際サンタクロース協会に認められた「公認サンタクロース」に、日本人は1人だけいるそうです!

・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、プランサー、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。

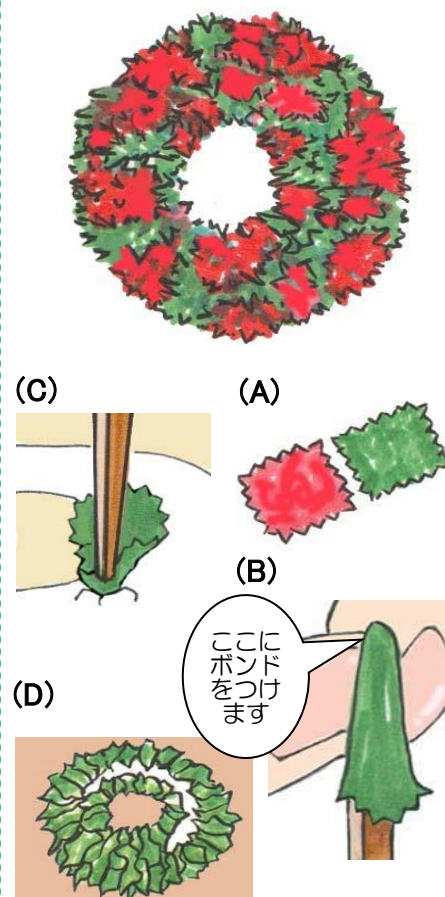
電子レンジでシュラスコ!

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よ!

- 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。

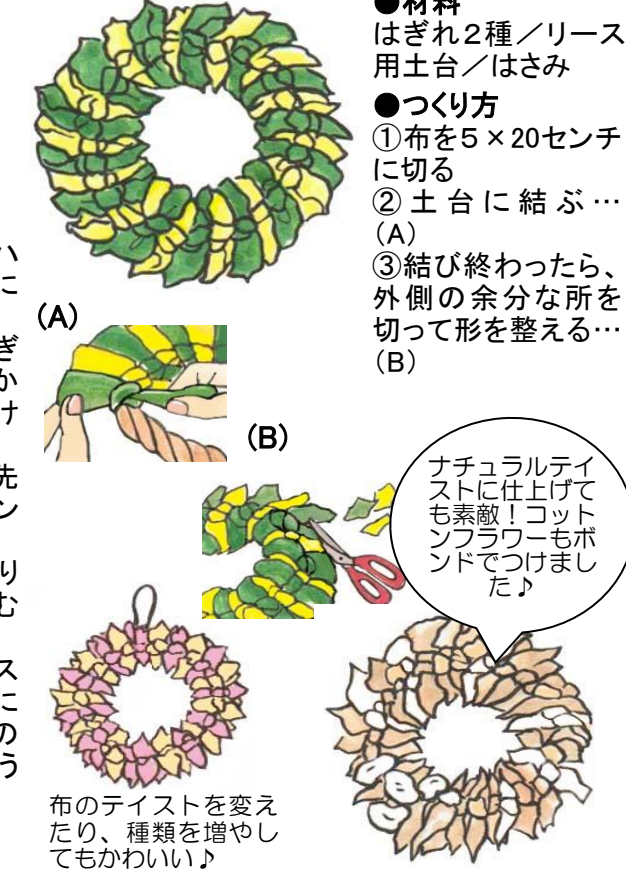
Easycraft

■ 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・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つで出来る言葉を教えてください。



ト
○
ニ
ユ
ウ

ケン○ツ
ツ
ア
ツ

ハ
ッ
シ○ウ
ウ

ジ
ヨ
ギ○
グ

こちらのスペースは、
●「答えは巻末ページ」「答えはホームページで!」
●「正解の方にプレゼント! 詳しくは巻末ページをご覧ください」等の記載にお使いください。

答えは左下にあります。