

せかい りょうりしうかい 世界の料理紹介～スペイン～



スペインってどこ？

スペインはヨーロッパの国です。首都はマドリードです。



スペインといえば、世界遺産に登録されているサグラダ・ファミリアという教会や、FCバルセロナ、レアルマドリードなどのサッカーチーム、闘牛などが有名です。



代表的なスペイン料理

パエリア

パエジエーラと呼ばれる専用のフライパンで野菜、魚介類などたっぷりの具材を炒め、米、水、サフランを加えて炊いた料理。



トルティージャ

丸く平らに焼いたスペイン風のオムレツ。じゃがいも、玉ねぎ、ベーコンなどが入っている。



アヒージョ

オリーブオイルとにんにくで食材を煮込む料理。煮込む食材は魚介類やきのこ、野菜など様々で、バゲット（パン）をオリーブオイルに浸して食べる。



ガスパチョ

トマトを使った冷たいスープ。パンと一緒にミキサーにかけることで、とろみをつけている。



ソバ・デ・アホ

「アホ」は「にんにく」という意味。貧しい羊飼いの間で一般的だった料理で、かたくなったフランスパンを利用して作る。給食ではパンの代わりにお麩で作りました。



バスク風チーズケーキ

バスク地方のチーズケーキで、焼き目をしっかりとつけるのが特徴。材料はクリームチーズ、生クリーム、砂糖、たまご、小麦粉の5つだけで、とてもシンプル。



チュロス

小麦粉、水、砂糖、塩を混ぜた生地を星型のしづり器からしづり出して油で揚げ、はちみつや砂糖、シナモンをまぶした料理。

