

野瀬建築便り

クリスマスはビュッフェで

街が華やいでワクワクするクリスマスの夜は、少しオシャレなお料理で楽しみたいですね。

北欧、スウェーデンではクリスマスの夜はビュッフェスタイルで楽しめます。

「ユールボード」と呼ばれ、スウェーデン語でユールはクリスマス、ボードはテーブルの意味です。スウェーデンはビュッフェスタイル発祥の地で、パンにニシンの酢漬けや肉の燻製、野菜などをのせるオープンサンドのビュッフェスタイルが定番です。

また、クリスマスに必ず作られるのが「ヤンソンの誘惑」という、ジャガイモに玉ねぎ、アンチョビ、生クリームを合わせたグラタン風の料理です。カリッと焼けた表面にスプーンを入れると中はほかほかでトロトロ。止まらないおいしさです。そして飲み物は体の芯から温まる

「グロッグ」。スパイスの効いたホットワインにレーズンとアーモンドが入った飲み物で、ジンジャークッキーなどと一緒にいただきます。スパイスが体をポカポカ温めてくれて、寒い北欧ではクリスマスには欠かせない飲み物です。ビュッフェスタイルは、1958年に日本に上陸し、バイキングとして広まりました。

ビュッフェスタイルはご家庭でも簡単にセッティングできます。前菜、サラダ、メインのお料理などをそれぞれ大きなお皿に盛り付けて、テーブルに置くだけ。取り皿やソースなどを並べます。スープはお鍋ごとテーブルに。可愛い松ぼっくりやヒバの葉、キャンドルなどを飾ったらビュッフェスタイルの出来上がりです。グロッグも作ってみると楽しいですね。

会話が弾むビュッフェスタイル。大切な人とぜひどうぞ。

