

伝言板

※9月12日(日)町内清掃 女性役員による(10月は男性役員)

※9月20日(月・敬老の日)こまどり公園の草刈り

※長寿者=喜寿~卒寿への記念品の贈呈をしました。31名。

★資源回収・10月16日(土)・各ごみステーション 12時 毎月第3土曜日

ボルシチをつくろう

ディル



ピロシキを食べよう

コープさっぽろ発行の小冊子「ちょこっと」9月号では巻頭の特集として「ビーツ」を取り上げている。従って本欄では違う視点からビーツや周辺のことを記したい

ビーツを使う料理の代表格がボルシチであるが、ビーツの取れない地方では代わりにトマトを使用する。現に有名なレストランでは2種類のボルシチが用意されている。料理研究家の荻野恭子さんはこのことを指摘している。同じ事であるが、ピロシキも焼くものと油であげるものがある。札幌では油で揚げるものが多いが、近年焼くタイプのものも増えてきている

ボルシチにサワークリームを入れると美味しい。色が劇的に変わる。でもこれはコーヒーにミルクや砂糖を入れるか否かということと同じで、個人の好みでは?サワークリームはこの頃あまりみかけなくなったが、プレーンヨーグルトと生クリームを2:1の割合で代用ができる。本場では「スメターナ」とよぶ乳製品を使う。

ボルシチに欠かせないのが「ディル」である。見た目は人参の葉っぱのような外見をしている。先日、白石区本通り8丁目南のコープさっぽろ店で売っていた。物の本ではイタリアンパセリでも代用できる、と書いてあった。

再びピロシキの事であるが、中の具は千差万別。肉や野菜のほかおやつのようなジャムのもので野菜だけのものもある。だからカレーパンも一種のピロシキということが言えるのではと思うものです。小樽ピロシキ、函館ピロシキなどと名付けられたピロシキがありますが、札幌ピロシキというのは知りません。出でよ!白石ピロシキ!北郷ピロシキ!