



# 竹鶏かわら版

8月号(15号)



八月といえば、お祭りの月ですね。東北四大祭りですよ。！ああ～！楽しみ。仙台七夕について調べてみました。七夕に来たら竹鶏にも寄って行ってね。

★仙台では古くから干ばつや冷害などによる飢饉が多発していたため、天災を祓う目的で紙を合わせた短冊に祈りを捧げていたといわれる。そして伊達政宗公が婦女に対する文化向上の目的で七夕を奨励したため、藩政時代から武家・町人ともに各戸の軒先に笹飾りを出していた。明治・大正期にも細々と続けられ、それを継承して1927年に商店街で大規模に飾りつけたのが現在に続く仙台七夕である。また、各地の飾りつけに見られるくす玉も仙台七夕が発祥であるそうです。

度みい学シ どしなるもとどい調忙には間る、  
見、つんヨ食がたい、し、理で好、に、弧個注よ、子  
直家ただン卓あも、固自てラ塾に食き家食ま、食食、目りこ供  
し族役りののはりの小食分考イ通十事な族事た、れ味よ食、さ意しの  
て団割、場、まば、食、のえフ一分を物がをはと。れ味よ食、さ意しの  
みらも食で家すか、好らスのな共を揃す家は、て合、く、境、いい、で  
まん持のあ族、り、食きれタ子時に食、るは、で、  
せのち大りの、食パベなてイ供間出べて事が食、るは、で、  
ん大ま切、コ、ペンるもイルがが来るいで揃事の、様当問、  
か切すさ食ミ、るや量のまの増かなこてすわを、が、て、題、  
。さ。を事ユ、一、麵がばす、変えけかとも、ず、一、ではに、  
を、食伝のニ、粉な極か、化たらつで、バ、一、別人、弧、す、め、な、つ、  
今、を、る、法、一、精に食に、原、な、なり、バ、食、の、と、  
一、皿とを、な、粉、少、べ、因、多、ラ、時、と、特、字、い、

様々な「食育まめ知識」の問題？



## 【アトリエデリス自伝の ウフ・ア・ラ・ネジュ】 (淡雪卵ノカスタードソース)

- 【材料】
- メレンゲ
  - 竹鶏物語 (卵白) . . . 4ヶ
  - 砂糖 . . . 20g
  - レモン . . . 少々
  - カラメル
  - 砂糖 . . . 50g
  - 水 . . . 20cc
  - クレーム・アングレーズ
  - 竹鶏物語 (卵黄) . . . 4ヶ
  - 砂糖 . . . 100g
  - 牛乳 . . . 500cc
  - バニラビーンズ . . . 1/4本

### ◇作り方 メレンゲ

1. 平鍋にお湯を沸かしレモン汁をいれる。(70度位に保つ)
2. ボウルに卵白を入れて泡立てる。砂糖は3回に分けていれる。
3. 角が立つくらいになったら1の鍋で火をいれる。(スプーンで形を作りつけて沸騰させない)
4. 表面が硬くなったら、ひっくりかえしてさらに火を入れる。
5. ふくれてきたらバットに取り冷ます。

### カラメル

1. 鍋に砂糖と水を入れて火にかける。
2. カラメル状になったら水に当てて冷ます。

### クレーム・アングレーズ

1. ボウルに卵黄と砂糖をいれて火にかけるホイッパーでよくすり合わせる。
  2. 牛乳とバニラビーンズを入れて火にかける(弱火)。このとき木べらでよく混ぜながら。
  3. とろみがついたら素早く氷水にあてて冷ます。
- 器によく冷めたクレーム・アングレーズを入れてその上にメレンゲをのせてカラメルソースをかけて出来上がり。