



THE PASTRY TIMES

Makarska, Hrvatska

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/08/2012_vol.2

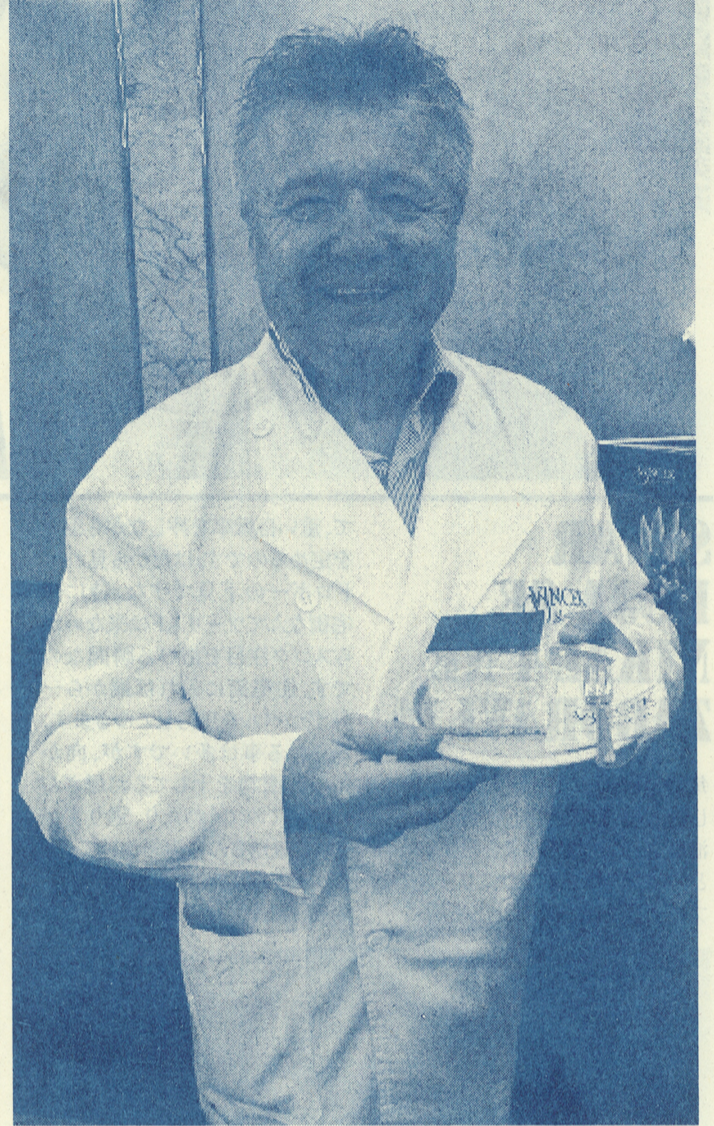
Moć pordrijetla hrvata

日本の国歌といえば「君が与」
国花といえば「桜、菊」ですよね。
国食は「白米」、国アルコールは
「日本酒」。国ゲームは「スーパー
マリオブラザーズ」、国漫画は「ド
ラゴンボール」。そして、国菓と
いえば「団子」と決まっているん
です。
さて皆さん、クロアチアの国菓を
ご存知でしょうか？クロアチア人
がソレを見たら顔がニタ〜ってな
っちゃう、イヌやサルやキジが見
たらホイホイ付いて行っちゃう、お
ばあさんが作ったらころころ転が
って穴に落ちちゃう国菓、それは

“Kremšnita”(クレムシュニツク)
です。
南部に行けば“Krempita”(クレ
ムピタ)と名前が変わっていたも
の、クロアチア全土で食べられる
お菓子のようです。発祥は首都
“Zagreb”(ザグレブ)から20km
程離れた“Samobor”(サモボル)
という小さな街で、やはりお菓子
屋やレストランで一番の売りとな
っています。さてこのお菓子、どん
なものと云いますと、カスタード
クリームとメレンゲを合わせたク
リームをサクサクパイ生地で挟ん
だシンプルなもの。大きな型で

作り、最後に正方形にカットされ
ます。大量に作っても回転が速い
のか、いつ食べても生地が驚くほ
どバリバリです。そして、クリーム
はカスタードのズニツとした塊が
残っている店や卵白が混ざりきら
ずに残っている店が多かったです。
日本人なら気にするものも、
クロアチア人は気にならないの
でしょう。
パイ生地でクリームを挟んだもの
が原型ですが、上面がパイ生地
ではなく生クリームとチョコで覆
われているものを見かける事も
あります。これは“Zagreb”

(ザグレブ)スタイルだそう。写真右
のザグレブの有名店“VINCEK”
のポストには申し訳ないが、私はオ
リジナルである両方パイ生地の
“Samobor”スタイルの方がお気
に入り。VINCEKでは一日最
低1000人前を作るとの事。宿泊
させて頂いた家庭でもホームメイ
ドを頂きましたし、クロアチア
のお菓子は？と聞くと決まって
“Kremšnita”と返ってきます。
これだけクロアチア人に愛される
“Kremšnita”、近々クロアチアで
“おクレムシュニツタヘア”が流
行るの目に見えます。
*Vincek
Ilica 18
10000 Zagreb Hrvatska
<http://www.vincek.com.hr>



Uru a borba

「一晩寝かした、あのうまさ」が
美味しいものもありますが、「揚
げたてサクサク」出来立て
が最高のもあります。
さてさて、“Kremšnita”の発祥
地“Samobor”スタイルの特徴
はクリームが温かい状態で、出
来き立てで提供される事。私が
訪れたのが夏だったからか、店
に並んでいたものは全て冷たい
状態でした。そこを無理言って
出来立てを頂く事に成功。確信
しました...クリームの優しくて
甘い卵の香り、少し塩気を感じる
生地のあのサクサク感。間違
い無い、これは出来立てを食
べるものです。

クロアチアに入り、いくつかの
“Kremšnita”を頂きましたが
コレに勝るものは無かったです。
日本で食べる事のできる店は聞
いた事が無いですが、この感動
に掻き立てられた私は帰国後
に壊れかけのRadioとカフェ
ラテのトルと君宛の手紙と共
に出来立てのクレムシュニツ
を作って優雅な午後の時間を
過ごそうと思います。

*U Prolazu(ウ・プロラズ)
Trg Kralia Tomislava 5
10430 Samobor Hrvatska

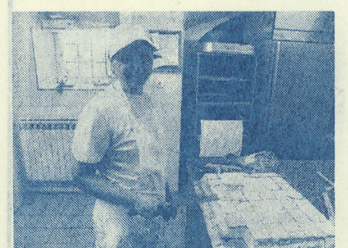
今回のテーマ“Kremšnita”の
レシピはどの店もシークレット。
謎に包まれたままクロアチアを
発つ事になった。
しかし、これだけ定番の郷土菓
子、日本人に伝えるのが私の使
命。そう思い私は書店へ駆け込
んだ。そして重い扉を開け、辺り
を見渡すと数多の書籍が...一
体なんなんだここは(書店だ!)。
この中にあの“Kremšnita”の
レシピが隠されているのか。そし
て数分後、私は見つけてしまっ
たんだ。秘伝のレシピを。
⑦メレンゲのボールに5のクリ
ームを加える。(二人で仲良くね)



⑤4を鍋に移し中火で約15分泡
立て器で絶えず混ぜる。
⑥卵白10個、粉砂糖200g(三回
に分けて加える)で8分立てのメ
レンゲを作る。
⑦メレンゲのボールに5のクリ
ームを加える。(二人で仲良くね)



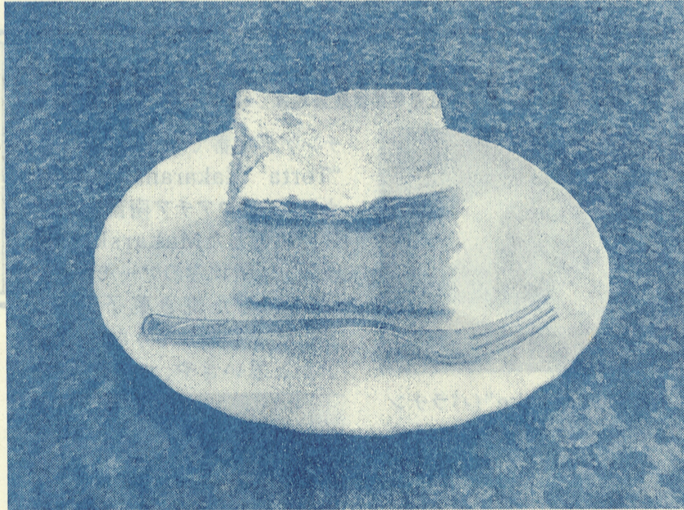
⑧25×35cmの型(高さ5cm以上
必要)に焼いておいた生地を一枚
敷く。その上に7のクリームを加
え均等に均しさらに生地をかぶ
せて、粉砂糖をふりかければ出来
上がり。
正方形に、そしてクロアチア流に
大きくカットしましょう。
是非とも出来たてを、最低でもそ
の日のうちに頂きましょう。



Sli an puding

ブッチンバポベ♪エブリバディ♪
ロジャータロジャータ♪
アドリア海の真珠と称される街
Dubrovnik(ドゥブロヴニク)に
はクロアチア版プリン“Rožata”
(ロジャータ)という郷土菓子が
存在する。日本のプリンの親戚
みたいなものです。毎年、お盆と
正月に顔を会わせて、おプリン
ちゃん大きくなったなあ!ロー
ジャータおじさんゲームやろお!
みたいな...プリンちゃんももう
大学生かあ、おっちゃんがお小
遣いやろ、お父さんには内緒
やぞ。みたいな...

プリンちゃん就職おめでとう!
いえいえ、ロジャータさんのお
陰っすよ!乾杯。みたいな...
そんな見た目もそっくり“Rožata”
ですが、お味の方は日本のプリ
ンとは一味違います。クロアチア
産バラのリキュール“Rozalin”
(ロザリン)が効いていて、大人
な香りが漂っております。
他にもマラスキーノやラムを使
ったものも。
ちなみに現地で食べる際はレス
トランへ。お菓子屋には置いて
いないので注意!



Rezepte

1. SMJESA

10 kom žumanjaka
30 dag brašna oštrog
30 dag šećera
3 kom vanilin šećera
2 dl mlijeka

2. SMJESA

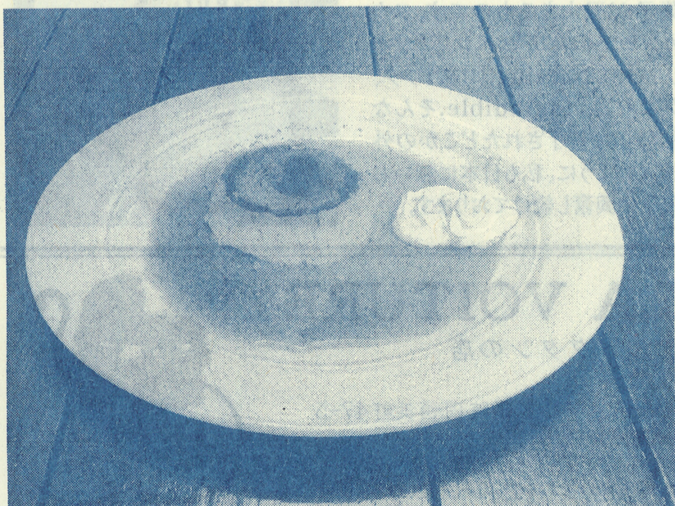
12 dl mlijeka
12 dl vode
3 kom vanilin šećera

3. SMJESA

10 kom bjelanjaka
20 dag šećera u prahu
1 omot lisnato
tijesto smrznuto 500g

15 osoba

28 × 37cm





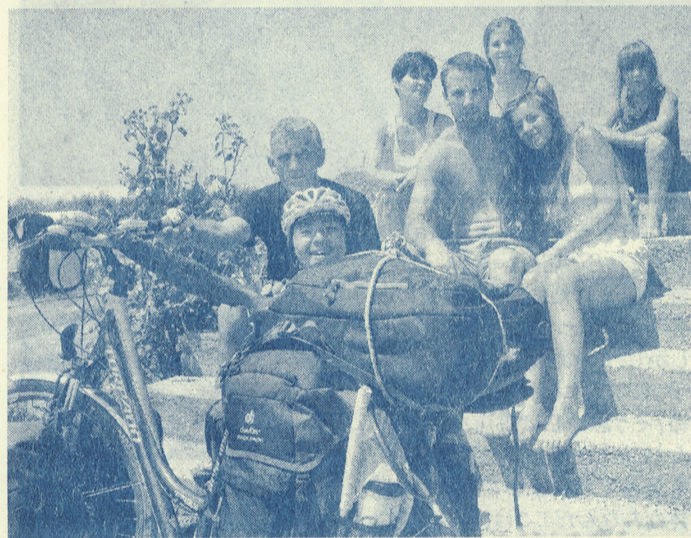
Horor zvan plaža



STVAR KOJA SE NIKADA NE ZABORAVLJA

毎晩、現地クロアチア人と会話をします。皆さんご存知の通り私は泊めさせてもらえる家を探さないといけないのです。ファミリータイプの軒家の集まった住宅街に

て、重い自転車を押しながら狙いを定めるのです。はたから見ればドロボーの下見ですな。特に住宅街なんて観光客は来ないからスゴク注目を浴びる瞬間なのです。住宅街に入れば端から一軒ずつベルを鳴らしてゆきます。断られる事は多いですが、向かいの洗濯物を干してお母さんに聞いてみたり、通りすがりのご近所さんに声をかけてくれたり。その時に普通の地域の人々の密着感をものすごく感じて



Nova generacija

日本の伝統、団子を口にしたおじさんはキッチンへと走っていった。一体どうしたのかと辺りは騒然とした。戻ってくると彼の手には謎の粉が。それは何？私は興味本意に聞いてみた。これはスパイスだよ。そう言って、きな粉団子にふりかけ始めた。な、何を？！私のきな粉団子に！まあふりかけてしまったものは仕方が無い。。。どれどれ。ん？おー！美味い！なんだこのスパイスは、新しい！独特のクセのある甘い香り。その名も“Rogač”(ロガーチュ)。和名：イナゴマメを乾燥させて挽いた粉末スパイス。団子ニュージェネレーション。



この一ヶ月、沢山のマニアックなクロアチア菓子に出会いました。全ては紹介しきれないですがその一部をご紹介します。まずは“Breskvice”(ブレスクヴィチェ)。クロアチア語で桃を意味するこのお菓子。ラム酒の効いた胡桃クリームをむっくり焼かれたクッキーで挟みます。その後イチゴのシロップでまだらに模様を付けて粗めの砂糖をふりかけてできあがり。シロップにもアルコールが結構効いていて、可愛いふりしてこの子わりと大人菓子です。

“THE PASTRY TIMES”では掲載広告を募集しております。最低発行部数は1300部/月で設置店舗数により増刷を予定しております。

お気軽にお問い合わせ下さい。
43×33mm → 500円/月
90×33mm → 1000円/月
90×69mm → 2000円/月
kyodogashi_kenkyusha
@yahoo.co.jp

どこか温かい気持ちになります。あなたのお子さんですか？いえいえ近所の子が遊びに来てるんだよ。そんな事も日常です。



クロアチアの文化。市場に来てまず目に映ったのは天秤ばかりに分銅のセット。学生の頃、理科の実験に使って以来ご無沙汰だったが、こんな所で再開する事となるとは。あれ？さっき魚売りに

この一ヶ月間はクロアチアを自転車で周遊しておりました。まずは首都ザグレブ...首都というだけあって要チェックなお菓子屋が多かったので一週間ほど滞在する事に。この旅の課題の一つである地元の家泊まらせて頂くという企画、クロアチアではどうか、難しいのではと思いきや、意外と交渉は上手くいっております。もちろん各家庭でお団子を。そして若者が英語を話せたのが救いで、ココでいくつかのクロアチア語を習得しました。そこから山へ突入...お父さんがハンターでいつ戻ってくるか分からないの。と言われた時は笑いました。狩りたての肉にありつきかかった。この村は数年前に男山賊におそわれて、それから皆、犬を飼い始めたんだ(え?!)。そんな一山を越えてイストリア半島へ...海沿いの夏のリゾート地だ。ここから宿探しが一気に難しくなる。というのも現地民もこの時ばかりは目の色を変えてツーリストを招くワケだ。つまり一般の家が民宿状態なのだ。何？ダンゴ？いらねーよ。金だ金だ。金がねーならこの街から出てけ！とまあこんな感じだ。。

いたよね？って人が野菜コーナーで喋ってたり、チーズ屋ではおばあちゃんと共に小学生の孫が働いていて、今日は祖父母参観でしたっけ？ってツッコミたくなる光景がそこにはあったり。色々

ちょっと言い過ぎました。この時期は難しいよ。とおばあちゃんに言われる毎日。さて、このイストリア半島最南端プーラからフェリーを使ってザダルへ...もちろんザダルにもビーチがあり古い街並みも残っていてそれはそれは素敵な街。ですが、私の一番の目的であるお菓子屋はというと、アイスクリームしか売っていない店がほとんど。せっかくの海、行くなら夏！と意気込んで来たものの、そんな興味が無いお金味のアイスクリューに嫌気が差した私は、そうだ、山へ行こう。と思い立ちルートを変更し山へ向かう事に...ここでまた問題が。町が無い、そしてお菓子屋が無い。本末転倒も甚だしい。がしかし人のそれはもう温かい事。あの戦場のようなりゾートシティーとは比べ物にならない。山道の途中、水を入れてくれと頼みに訪れたお宅では、まあ上がりなさい。お腹は空いてないか。ここで一休みして行きなさい。うちの娘を嫁にどうぞだ(マジで)この地元民とのコミュニケーションこそ旅の醍醐味。そこに郷土菓子の秘密が隠れている事もあるのだ。

さてこの山の先にはボスニアという新たな国が待っている。いざボスニアの首都サラエボへ...と思いきや、かの有名な街、スプリットが目と鼻の先にあるではないか。行くか。気になる。でも結局前みたいなりゾート地なんじゃないか。あーでもやっぱり気になる！山を駆け下りやってきましたスプリット。さすがダルマチア最大の都市と呼ばれるだけあって魅力的な街。もちろんスプリット菓子はチェックしたものの、やはりあのツーリストムードに押されてすぐにこの街ともサヨナラを告げ更に南下...そして、現在マカルスカというこれまた海沿いの街にいるワケであります。もうすっかり夏男の海男です。ちなみに一回だけビーチ野宿を致しました。幸せそうな家族連れ、親子でフィッシング、カップル達のスイミングを横目にレンタル用ビーチチェアを勝手に使って寝袋で...そして次に目指すはボスニアの首都、サラエボです。

Oni su popustili

緩いんです。そして、驚かされた事がもう一つ。市場を物色していると、コココーラのペットボトルに明らかにコココーラでは無いものが入っている。これは何？

商品...ですか？
オレの作ったワインだぜ。それを売ってるんだぜ。オレ、イケてるだろ。ってえー?!あなたの飲んだコココーラのボトルだよー?もうビックリ。日本じゃありえねーよ。おっちゃんイケてるよー。しかもコレは決して珍しい事ではなく、ホームメイドワインペットボトル販売おじさんは結構います。そもそも、かなりの家庭にブドウの木があり、それぞれのホームメイドワイン、ラキヤ(クロアチア版グラッパ)があるのです。山の方ではホームメイドオリーブオイルにまで出合い

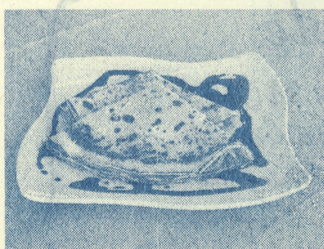
ました。これがすごい香りが強く美味い。あと、クロアチア事情でビックリしたことは24時間営業のパン屋が存在する事。普通のパン屋でも夜9時10時でも普通にやってるし。朝も早くからやっているのに、なぜ?そんなにパン好きなんて聞いてないよ!クロアチアの文化に興味津々。



Tradicionalne slastice



お次は“palačinke”(パラチンケ)。東欧全般にあるお菓子で少し厚めのもっちりとしたクレープ生地にジャムやチョコ、ナッツ等のフィリングを包んだもの。クロアチアでは胡桃のパラ



チンケが定番です。“Torta Makarana”(トルタマカラナ)。クロアチア南部、アドリア海に面したMakarskaの郷土菓子。粗粒みのアーモンドがゴリゴリした焼き菓子。一見どこにもありそうな焼き菓子かと思いきや、マラスキー



クリエイターとの出会いを
素敵な作品と共に



<http://peece.com/>

ノがかなり効いていて良い香り!“Rafiooli”(ラフィオーリ)イタリア料理の詰め物パスタのクッキーバージョン。クロアチアはダルマチア地方の郷土菓子。周りの生地はなんとも味気無いが中にはアーモンドとラム酒の効いたザクツとしたクッキーが潜んでいる。いやはや、未知の郷土菓子が沢山あるものです。ヨウカン?ウイロウ?ユベシ?ネリキリ?Oh!Amazing!!!!ダイフク、クズキリ...Incredible.そんな和菓子に魅了されたどこの外国人のように、私も日本に無いお菓子に興奮し続けております。



Om du glömmet och går ut,
det finns ett nytt Horseman

忘れ物は旅のはじまり、
恋の予感

www.yaki.me
souvenir cookie YAKI

LA VOITURE

タルトタタンの店

京都市左京区聖護院円頓美町47-5
平安神宮西側
tel 075・751・0591
月曜定休日・11:00~18:00

