



私のおいしい ドイツ, オーストリア

おすすめのお味～My favorite cooking シュニッツェル



<作り方 (the recipe) >

1. 牛肉 (子牛のヒレ肉)
豚肉 (ロース・ヒレ肉)
鶏肉・七面鳥 (胸肉)

いずれかを 1 cm になるまで叩いて薄くする。

2. ①小麦粉②卵③パン粉の順につける

3. フライパンに多めに油を敷いて焼き上げる

<https://www.google.co.jp/url?sa=i&source=images&cd=&ved=0CAUQjB0&url=>

✳️材料 (2人分)

仔牛の肉 (あればベストその他上記代用可) 200g

卵 1個、小麦粉パン粉 適量

塩コショウ 適量

ドイツの食文化～Food culture



Schwarzwaldkirschtorte
(黒森のケーキ)

<http://eatsmarter.de/rezepte/schwarzwaldkirschtorte>



sauerkraut
(キャベツ)

<http://www.healingthebody.ca/healing-benefits-of-sauerkraut/>



Lebkuchen
(クリスマスケーキ)

<https://www.haubis.com/at/blog/von-lebkuchen-lebzeitern>

オーストリアについて語る

昨年夏観光でウィーンを訪れて、Winerschnitzelを作りました。森でキノコを採集し、毒キノコか否か図鑑でチェックして仕分けた後、衣をつけてPilz Schnitzel（キノコシュニッツェル）にしました。

トーマスマンの小説の自叙伝『ファウストゥス博士の成立』の中ではウィンナーコーヒーが登場します。日本では濃く入れたコーヒーにホイップクリームを浮かべたものでケーキのザッハトルテで有名なザッハホテルの「カフェ・ザッハ」でコーヒーにケーキ用の生クリームを浮かべたのが始まりだそうです。

ウィーンのカフェハウス

- 1683年トルコ軍にウィーンが包囲攻撃され、陥落寸前だった時、コルシツキーがうまく敵の包囲網を突破してポーランド王率いる援軍を呼び寄せることに成功しトルコ軍を撃破しました。その褒美として、戦利品の中から好きなものをもらうことになりましたが、金銀財宝や武器には目もくれず、黒い豆の入った袋を手に入れました。
- コルシツキーだけは、この豆の価値を知っていたのです。そしてこの豆、つまりコーヒー豆を元に、1686年にウィーンで最初のカフェハウスを始めたというのです。

<http://www.rcc.ricoh-japan.co.jp/rcc/breaktime/untiku/110308.html>



基本情報

 ドイツ連邦共和国 (Deutschland)

人口	8,250万人
面積	356,854km ²
首都	ベルリン
通貨	ユーロ
公用語	ドイツ語
EU加盟	1952年7月23日
政体	連邦共和制

自己紹介～My profile

- 覚田実加
- 言語社会研究科 修士課程2年
- ドイツ滞在歴：ボン大学7ヶ年