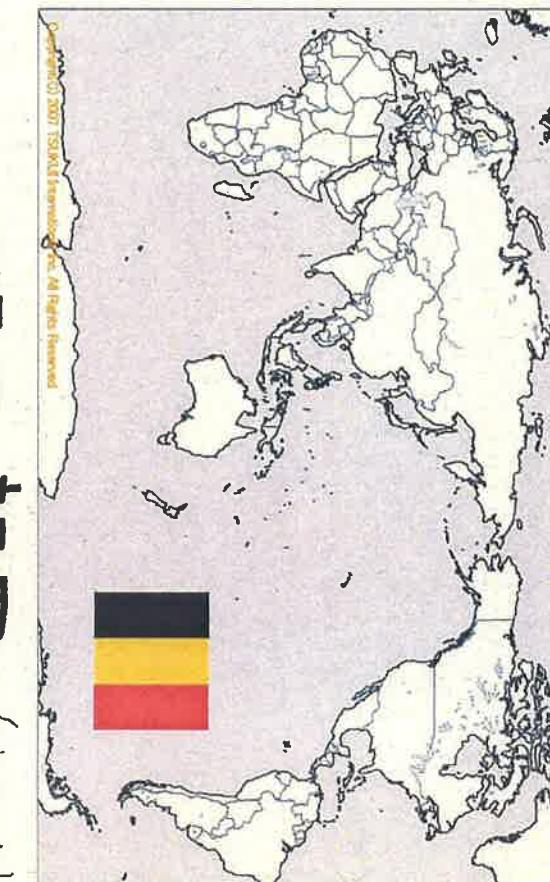


1月 世界味めぐりの旅～ベーレギー～



ベーレギーはオーストリア、フランス、オランダ、ベルギーなど複数の国々の支離下におかれたり歴史をもち、1831年にオランダから独立してオランダ人、フランス人のフラン西語圏とワロン人のワロン言語圏とに大きく分かれ、それどこの土地においても、言葉が「+」とく、食文化も異なる。



Menu

- ◆ チョコテニンニユ
- ◆ 白身魚のフレーク＝風ソース
- ◆ バイエニユ風サラダ
- ◆ ワーティレソーライ

○ ベーレギー・王室。

王現在のベーレギーの食文化の基礎楚は、16世紀頃、フランス人によつてこれらといちねる。ベーレギー原産の芋魁ベーレギー特産のチコリ(ニコン)など、里芋の種類も豊富。日本でも食べられてゐるフレーライドホーテンはベーレギー料理の代表的な「原産」といふのである。



○ フランス・言語圏。(オランダ語の方言を話す地域)

北ヨーロッパに面しているため、ムール貝やカキ、ニシンなどが魚介類が豊富。ベーレギーでは、ベーレギーの白ワイン蒸し。チコリなど出されることがある。チコリと一緒に食べると食べごたえがある。

(フランス語の方言を話す地域)

マヨネーズが魚の生姜、キニ、里芋などの料理の代表的な「原産」といふのである。

また、ベーレギーのチコリは、世界で有名。

