スロベニアの伝統食「ポティツァ」とは？

M.C 記者（スロベニア）

どんな食べ物？

「ポティツァ」というスロベニアの伝統的な食べ物を紹介しよう。

「ポティツァ」というのは甘い物なので、お菓子として食べられる。それでは、「ポティツァ」とはどういう物だろう。

出来上がった「ポティツァ」は丸い形をしている。まず、小麦粉や卵などから生地を作ってテーブルの上にのせる。生地にクルミとクリームを混ぜたものを掛けて、その上にラムにひたした干しブドウを掛ける。生地を平たくのばして、巻いて、輪の形にして、オーブンで一時間半焼く。

どんな食べ方？

食べる前に、粉を掛けて、8ミリの厚さに切る。「ポティツァ」という食べ物はお菓子だが、メイン・ディッシュとして食べることもできる。その場合、プロシュト、つまり生ハムと一緒に食べる。塩辛いプロシュトと甘い「ポティツァ」は変な組み合わせだが、おいしい。西スロベニアで「ポティツァ」はプロシュトと赤ワインと一緒に食べられる。

いつ食べるの？

「ポティツァ」は誕生日やクリスマスなど特別なときに食べられる。お葬式のときでも食べられる。実は、「ポティツァ」は、ＪＦＫ、あのアメリカの元ケネディ大統領のお葬式でデザートとして出されたこともある。

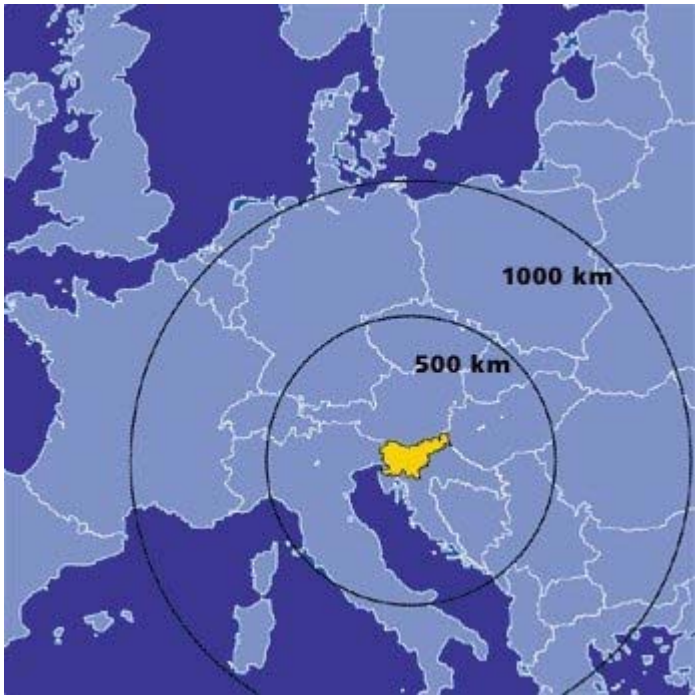
スロベニア人にとって「ポティツァ」は、水が植物にとって必要なことと同じ意味を持っているのである。



後述のリンクでスロベニアの伝統的な食べ物をご覧ください。

http://193.2.70.105/studenti/recepti.html

スロベニア（ヨーロッパ）の場所はどこ？



スロベニアには、西はイタリア、北はオーストリア、東はハンガリー、南はクロアチアである。

スロベニアは 1991 年 06 月 25 日ユーゴスラビアから独立した。2004 年 05 月 01 日にヨーロッパ連合に入った。

(2006/03/06)