

No.21 A WORD FROM ANOTHER WORLD



S'more's Please! Karin Strom

"How many can we have?" A question posed by one of my sisters as we sat around a crispy fire, licking marshmallow cream from our fingers. The ringing of the last school bell signified the start of summer this meant nights of camping. Camping meant campfires. Campfires meant... S'mores!

S'mores: noun \ˈsmɔr\ a dessert consisting usually of toasted marshmallow and pieces of chocolate bar sandwiched between two graham crackers. The greatest summertime treat of all time.

Ingredients:

- Graham crackers
- Whole marshmallows (regular size)
- Chocolate bars
- Stick or wire to hold the marshmallows

1. Start with a campfire. Use wood that is free from paint or preservatives. Embers from a charcoal grill or fire place, make for an ideal environment for roasting marshmallows. If you're hoping to make them in the winter, you can use a gas stove.
2. Break the graham cracker in half. Take a graham cracker and break it along the center line so that it makes two even square crackers. This is for the "sandwich".
3. Unwrap and break chocolate bar. Take the aluminum wrapping off the chocolate bar and break it into smaller pieces, following the indentation lines on the bar. Place one or two pieces onto one cracker.
4. Roast a marshmallow. Carefully insert the clean roasting wire or stick through the center of the marshmallow. The marshmallow should be barely on the end of the stick.
 - a. Suspend the marshmallow 3-10 inches from the coals of the fire. Be careful to keep clothing and hands away from the flames.
 - b. Slowly rotate the marshmallow until every side is lightly golden and crispy.
 - c. Immediately remove from the heat.
5. Make the sandwich. Place the hot marshmallow on top of the base cracker and chocolate. Remove the stick. Place the top cracker over the marshmallow and chocolate.
6. Enjoy!! The hot, gooey marshmallow will make the chocolate melt. Eat while hot. Ask for s'more!

スモア、プリーズ! カリン・ストロム

「いくつ、もらっていい?」。パチパチはぜるたき火の前に座って、指についたマシュマロクリームをなめながら、妹が聞きます。学期末のベルが夏の始まりを告げると、さあキャンプです。キャンプファイアーです。そして、キャンプファイアーといえば、スモア!

スモアとは、クラッカーにチョコレートとこんがり焼いたマシュマロを挟んだもの。なんてたって、夏一番のごちそう!

材料

- グラハムクラッカー
- マシュマロ(レギュラーサイズ)
- 板チョコ
- マシュマロを刺す棒か串

1. 火をおこす。使う木材は、塗料や防腐剤の心配のないもの。炭焼き調理した後や暖炉の「おき」はマシュマロをあぶるのに理想的。冬なら料理用ガスコンロを使います。
2. クラッカーを割る。クラッカーを真ん中の線に沿って半分に割ります。すると四角いクラッカーが2枚になります。これがスモアの外側になります。
3. チョコを砕く。包装紙を取って、溝に沿って小さく割る。片方のクラッカーに1~2カケのせる。
4. マシュマロをあぶる。マシュマロの中央に清潔な焼き串か棒をそっと刺す。マシュマロは棒のぎりぎり端に刺す。
 - a. たき火の炭の3~10インチのところで持つ。手や服を炎に近づけすぎないように。
 - b. 軽いきつね色で表面がサクツとなるまで、まんべんなく串を回す。
 - c. 火からさっと下ろす。
5. クラッカーで挟む。クラッカーとチョコの上にマシュマロを置く。串を抜く。上にクラッカーを乗せる。
6. 召し上がれ! 熱々のやわらかいマシュマロでチョコが溶けます。熱いうちにどうぞ。

お代わり(Some more!)頼んで!

※1インチ=2.54センチ

【ちょっと豆知識】

宮地晶子

スモアはsome more(もうちょっと)という英語の音が崩れたもの。「もうちょっと欲しい」という意味です。お代わりしたくなるおいしさ、みたいですね。スモアはアメリカやカナダでは夏の楽しみです。さて、今回は「some more」を使った表現を見てみましょう。

自分がお代わりしたいときは「May I have some more?」と尋ねましょう。

お代わりを勧める時は「Would you like some more? (もう少し、いかがですか)」と勧めます。お代わりが欲しい時は「Yes, please.」。いらない時は「No, thank you.」と答えましょう。お代わりを勧められても、日本人は遠慮しがちですが、この遠慮は理解されません。欲しいときは、遠慮しないで、ぜひ「Some more, please.」と言いましょ。もう一度勧められてから」なんて思っていたら、多分次はありませんよ。「Yes」「No」しか言わない人がいますが、とっても印象が悪くなります。この2つのフレーズはすぐ口から出るようにしたいものです。

(訳:宮地晶子)

「エイゴノマナビカタ」は休載します