

# No.22 A WORD FROM ANOTHER WORLD



## Summer Baking Karin Strom

There is an easy and delicious dessert, which is common in both Canada and America that I would like to share this month. It's called a crisp. There are many types of crisps: strawberry rhubarb crisp, peach crisp, apple crisp, and berry crisp, to name a few. A layer of fruit is covered with a mixture of oats, flour, and a few other ingredients. It is then baked to make a delightfully sweet and crunchy dessert. Whatever fruit you prefer and think will bake well, you can probably make a crisp with it!

○ $\frac{1}{4}$  cup white sugar (50g) ○ $\frac{1}{4}$  cup flour (33g) ○1 tbsp lemon juice (15mL)

○6 cups fruit (1420mL) a. 3 cups sliced strawberries and 3 cups diced rhubarb (add an additional  $\frac{3}{4}$  cup sugar if using rhubarb – 150g) b. berries c. sliced apples d. sliced peaches

Toss white sugar,  $\frac{1}{4}$  cup of flour, lemon juice, and fruit in a large bowl until the fruit is evenly coated. Place in a 9x13 inch (23x33 cm) baking dish.

○ $1\frac{1}{2}$  cups flour (190g) ○1 cup packed brown sugar (220g) ○ $1\frac{1}{2}$  cups rolled oats (120g) ○1 tsp ground cinnamon (5mL) ○ $\frac{1}{2}$  tsp ground ginger (2.5mL) ○ $\frac{1}{4}$  tsp ground nutmeg (1.23mL) ○ $\frac{1}{4}$  tsp salt (1.23mL) ○1 cup butter (225g)

Stir the flour, brown sugar, oats, spices, and salt in a bowl. Use your fingers to mix in the butter until the topping is small moist clumps. Sprinkle over the fruit mixture.

Bake at 190 degrees Celsius for about 45 minutes to 1 hour, until the top is browned and crisp. It is best served warm with a scoop of ice cream or drizzle of cream on top. Bon Appétit!

## 夏の焼き菓子 カリン・ストロム

今月はカナダやアメリカでよく食べられる簡単おいしいデザート「クリスプ」をご紹介します。イチゴとルバーブの組み合わせ、ピーチ、アップル、ベリーなど、種類はいろいろ。フルーツを重ねたものにオーツ麦、小麦粉や他の材料を乗せる。オーブンで焼くと、すてきに甘くてパリパリさくさくデザートの出来上がりです。好みの果物で焼くのに向いたものならクリスプになります。

材料

○白砂糖 1/4カップ(50g) ○小麦粉 1/4カップ(33g) ○レモンジュース 小さじ1杯(15ml)○果物 6カップ(1420ml) a. 薄切りしたイチゴ3カップ、さいの目切りのルバーブ3カップ(ルバーブの場合は3/4カップ(50g)の砂糖を加える) b. ベリー類 c. りんご(薄切り) d. 桃(薄切り)

白砂糖、小麦粉 1/4、レモンジュースを大きなボウルに入れ、まんべんなく果物にまぶす。9×13インチ(23×33cm)の焼き皿に入れる。

○小麦粉 1.5カップ ○黒砂糖 1カップ(220g) ○オーツ麦 1.5カップ(120g) ○シナモンパウダー 小さじ1杯(5ml) ○しょうがパウダー 小さじ $\frac{1}{2}$ (2.5ml) ○ナツメグパウダー 小さじ $\frac{1}{4}$ (1.23ml) ○塩 小さじ1/4(1.32ml) ○バター 1カップ(225g)

小麦粉、黒砂糖、オーツ麦、スパイスと塩をボウルに入れて混ぜる。指でバターを混ぜ入れ、しっとりとした小さな塊状にする。果物の上にかける。

190度のオーブンで約45分から1時間、表面が茶色くパリッとなるまで焼く。アイスクリームひとすくいクリームを上からかけて、温かいうちに出す。召し上がれ!

(訳:宮地晶子)

「エイゴノマナビカタ」は休載します

## 【ちょっと豆知識】

宮地晶子

オーブンで「190°Cで焼く」という表現が出てきました。アメリカのレシピ本なら「375°F」と書いてあるところ。とても高温な感じがしますね。

初めて渡米した時、空港の電光掲示板が90°Fと表示がありびっくりしました。カ氏表示だったのです。セ氏(°C)はスウェーデンの天文学者 Celsius、カ氏(°F)はドイツの物理学者 Fahrenheitが考案したものです。

世界中のほとんどがセ氏ですが、アメリカはカ氏です。ハワイなど行く人はだいたい目安を覚えておくといいかも。キーワードは「ローマへ行く」。ローマ(60°F)=イコー(15°C)。10°Fに対して5°Cずつ変化させます。50°Fだったら10°Cです。では、温度にまつわる会話表現です。

What's the temperature? =「気温は何度?」  
(ワッツ ダ テムバラチャー)

It's 25°C now. (ディグリーズ セルシアス)

It's 60°F now. (ディグリーズ ファーレンハイト)

「現在の気温は零下10度です」の場合はThe temperature is 10°C below zero now.です。

最高気温はmaximum temperature、最低気温はminimum temperature です。