

外国文化紹介講座 オーストリアのクリスマス

Duftende Ausstechformen スパイスポップ

《材料》

材料の大きさ およそ5~7cm

抜き型

蜜蝋(板)

スターアニス

シナモンスティック

丁子

落花生(殻つき)

金色の星など

リボン(赤)

はさみ



《作り方》

1. 抜き型に蜜蝋を敷くときは、ぴったり敷き、周りの蜜蝋だけを取り除く。
2. 良い香りのする蜜蝋を敷いた抜き方に、スパイス、木の实、ナッツ、金の飾り、リボンなどを入れていく。動かないように、接着剤で留めてもよい。
3. 金色のペンで、ナッツや木の实にアクセントをつける。細い金のペンで、金色の水玉や線を書き足してもよい。
4. 金のワイヤーなどを抜き型に巻いてもよい。装飾のためだけでなく、後で蜜蝋が落下するのを防ぐ役目もある。

Zapfen-Weihnachtsbaum 松ぼっくりのクリスマスツリー

松ぼっくりをモミの木に見立てて、クリスマスツリーを作ります。

《材料》

出来上がり 12 から 14cm



松ぼっくり
 銀色のビーズ 半径 4mm 約 40 個
 緑色のテープ
 フェルト(赤)
 無着色の綿
 アクリル絵の具(白)
 接着剤



《作り方》

1. 松ぼっくりの先の部分を白く塗る。
2. 飾りにするフェルト綿、リボンを適当な形に作る。
3. 絵の具が乾いたら、ビーズ、リボン、フェルト綿で飾り付ける。
4. 透明容器に白い綿を詰め、松ぼっくりを飾る。

Kinderpunsch キンダープンシュ

「プンシュ」とは、各種の酒、レモン、砂糖を混ぜて作った温かい飲み物です。お酒は、赤ワインを使いますが、子供用にはフルーツティーを使うもの、リンゴジュースやブドウジュースを使うもの、はちみつを使うものなど、いろいろな作り方があります。

ここでは、子供用のアルコールのないキンダープンシュをご紹介します。

《材料》

フルーツティー	500ml
オレンジ	1 個
レモン	1/2 個
シナモン	1 ティースプーン
クローブ(丁子)	4 個
はちみつ	10g (好みによって増量)

《作り方》

鍋にお茶を入れる。レモンとオレンジを絞って鍋に入れる。シナモンと丁子を加える。よく混ぜ合わせ、煮立てずに、温める。はちみつで味を整える。丁子を取り出し、プンシュをグラスに注ぐ。

