

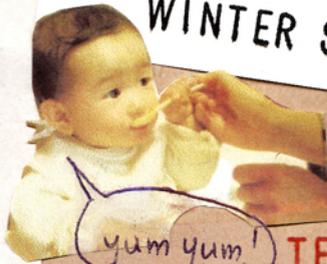
平均気温は4度前後という、長くて寒いイギリスの冬。そんなときに身も心もあつためてくれるのが、テイクアウトのあつたかいスープ。商店街のデリヤパン屋では“Homemade soup”という手描きの文字をよく見かけた。ついつい店に入ってしまう。店の奥には大きな寸胴鍋があつて、自家製スープを持ち帰り用の容器にたっぷり注いでくれる。ポピュラーなのは、Parmesan & Pea や Tomato & Basil。それに細長いバゲットを浸して食べるのが、イギリス流のテイクアウトスープの味わい方。



WINTER SOUP *

旅しんぶん

YUM YUM YUM



yum yum!

no. 11

TEAM YUM YUM

www.tyy.co.jp

*CHECK OUR WEB SITE



Brilliant Baxters!

「11月になると海辺で花火があがるんだ。花火をみながら食べる、あつたかいスープとホットドックは最高だよ」とうれしそうに話してくれた少年のことを、寒くなると思ひ出す。

WINTER PICNIC

イギリスの海沿いの街では珍しい、風のない穏やかな冬の日。それまで遠目にしかみたことがなかった丘の上の風車を目指して、歩いてみることにした。

バックには、リンゴとクリスプ、そしてチョコレートバー。サラミとチーズを挟んだサンドイッチも携えて。そして忘れちゃいけないのが、お湯で溶いたインスタントのスープが入った魔法瓶。

冬空に枝を張り芽吹き、きの春を待つ木立、遠くの丘に立つ古い

POTATO & LEEK SOUP

- 1 leek 1 onion
- 4~5 potatoes
- 1 tbsp of butter
- 4 cup of boiled water
- 1 tbsp of flour
- 2 cup of milk
- 1 pinch of thyme salt & pepper

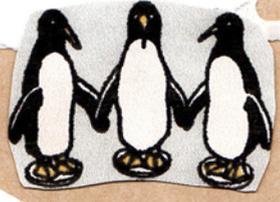
1. Chop the onion and leek, cook them in the saucepan with butter to soften.
2. Add the potatoes, pour the boiled water and flour, and stir.
3. Add the thyme, and reduce the heat and simmer for 30-40 minutes.
4. Just before serving, pour the milk into the soup and stir well. Season with salt and pepper.

教会の塔。張りつめた空気に映える景色が次々と現れる。足元をよく見ると、デイジーのつぼみがちよこちよこ顔をだしている。

気に入った日だまりをみつけたら、ピクニックシートを敷いて、お弁当を広げる。すこし冷たくなったサンドイッチと、ほんわりと湯気ののぼるスープ。

なんてことないインスタントだけれど、寒い中で口にすると何倍もおいしく感じられるから、得した気分だ。

日本なら魔法瓶の中身は味噌汁でも似合



HOW TO ENJOY "NABE-MONO"

Japanese people have a belief that sharing one pot Nabe-mono will create a closer friendship between the diners who eat together. It's important to share foods from communal pot.

① DONABE
A bowl shaped earthenware pot called "Donabe" is popular for Nabe-mono, which is available in various sizes.



いそう。
冬の楽しみにたくさんさん出会うことができる。ウインタースタイルのピクニックのススメ。