



大韓民国

ビビンバは、韓国の混ぜご飯です。

丼や専用容器にご飯とナムルや肉、卵等の具を入れ良くかき混ぜて食べる料理。コチュジャンやごま油等の調味料をかけ、匙（スッカラク）でよく混ぜてから食べる。少量のスープを振りかけると混ぜやすい。ご飯の上に盛られている具は本来五種類とされ、手前・奥・右・左・中央に分けて盛られている。「ピビム」（비빔）が「混ぜ」（「비비다」（混ぜる）の名詞形）、「パッ」（밥）が「飯」の意味です。



キムチスープ

キムチ（韓国語: 김치）は、白菜などの野菜と、塩・唐辛子・魚介塩辛とニンニクなどを主に使用した漬物。かつては朝鮮漬けという呼称が一般的であったが、現在は一部地域を除いてキムチという名前が定着しています。単独で、あるいはつけ合せ（特に焼肉店）として食べられるほか、今回はスープに入れましたが、豚肉と一緒に炒めた「豚キムチ」などの材料や、チゲの具（キムチチゲ）としても用いられます。



フィンランド

ロヒラーティッコ（Lohilaatikko）はスライスしたジャガイモを並べた上に鮭と玉ねぎを載せてオーブン焼きしたものです。

lohi=鮭 laatikko=箱



シskonマッカラ（siskon-makkara）

マッカラというのはソーセージの事。フィンランド人はソーセージが大好きです。

ソーセージのぶつ切りが肉団子のように入ったスープです。





スペイン

パエリアまたはパエージャ (バレンシア語: paella) は、米どころとして知られるスペイン東部バレンシア地方発祥の、米と野菜、魚介類、肉などを炊き込んだ料理です。スペインを代表する世界的に人気の料理の一つで、本場バレンシア地方ではパエリアの祭りもあります。



スペイン風オムレツはジャガイモ、玉ねぎ、ホウレンソウ、ベーコンなどの具材をいため、塩で味付けをした卵に混ぜ、フライパンで焼きます。一般のオムレツのように袋型にまとめる事をしないで、フライパンの丸い形のまま焼き上げます。厚手に焼くときには、大皿などを使って裏返し、両面をよく焼いて、弱火で蒸し焼きにするようにし、フライパンを揺すってふちを丸めるときれいに仕上がります。



アメリカ

チリコンカーンは19世紀半ばにメキシコから独立しアメリカ合衆国に併合されたテキサス州南部で発祥したと言われており、テキサス州はこれを「州の料理」に指定しています。ファーストフードチェーンや一般の食堂でも提供されている庶民的な料理です。挽肉と玉ねぎを炒め、そこにトマト、チリパウダー、水煮したいんげん豆（金時豆、赤いんげん豆やピントビーンズなど）などを加えて煮込んだものが最もよく知られています。肉は牛肉が多いのですが、豚肉、鶏肉、七面鳥の肉などでも作られます。仕上げにマサ・アリナ（トルティーヤ用に石灰水処理したトウモロコシの粉）やオートミールでとろみをつけることが多いようです。

