



スロベニア大使のおもてなし

# スロベニアの パン・菓子と料理

世界のさまざまなパンや料理を紹介する大使館訪問シリーズ。今回はヨーロッパ中南部に位置するスロベニア共和国。国土は四国ほどの広さながら良質な自然とヨーロッパの文化・歴史を感じられることから、観光地としても注目が高まっている。同国のパン・菓子等を臨時代理大使夫婦が紹介する。



ティナ・ヴォドニック臨時代理大使(左)と、夫でパストリーシェフのユーレ・ヴォドニックさん

## クッキー盛り合わせ ～ハニークッキー～

### 特産ハチミツを使った優しい味

特産であるハチミツをたっぷり使った日本人の嗜好にも合う自然な甘さのハチミツクッキー(写真右)。その他のクッキーは左奥が「ローグリッチキ(キプフェル)」、手前が「リンツァー」(レシピはP13)。

#### 【材料】

薄力粉	250g
バター	150g
全卵	1個
粉糖	75g
ハチミツ	75g
ベーキングソーダ	少量
シナモン	小さじ1
クルミ、アーモンドスライス	など適量



#### 工程



1 粉類とバターを軽く合わせ、ハチミツ、卵を加え捏ねる。かたさは粉で調整



2 直径2cm以下の球状に成形しクルミなどをトッピング。170～180℃で10分焼成

