

# 献立ひとくちメモ

11月18日(水)



ロシアのお話です。

オリヴィエサラダとは、肉と野菜を角切りにカットしてマヨネーズで和えたロシアの伝統的なサラダで、1800年ごろモスクワで生まれました。料理名は考案したオリヴィエシェフの名に由来しています。ロシアではとても人気のある料理で、新年やお祝い事で必ず食べているそうです。肉はハムやチキン、ソーセージなど地域によって種類が変わっているそうですが、昔はライチョウを使っていたとされています。また、口当たりをよくするために、サワークリームや砂糖を加えることもあるそうです。

オリヴィエサラダはスペイン、イタリアなどほかの国でも人気があります。