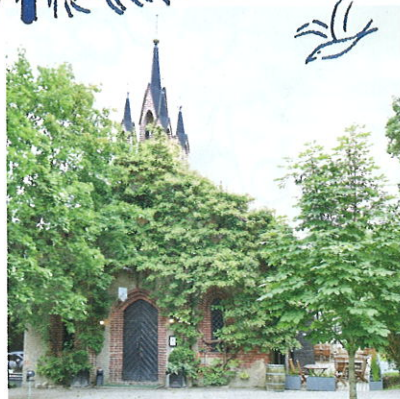


北欧の木を見ても
絵を描きたくなる。



馬車庫を改装したスヴァルト・マナーのレストランは、数々の受賞歴がある実力派。→ ④



おやつにいただいたパイパーチという白身魚のフリット。このレモンの切り方が見た目も素敵で搾りやすかった。→ ①



ザリガニパーティに遭遇！元はスウェーデンの風習で、赤いものを身につけて、歌って、ウォッカを飲んで、ザリガニを食べる。→ ②



肉厚のサーモンのグリルにクリームソース、じゃがいもを添えた、北欧の伝統料理。野菜のサラダとベリーも。→ ③



昔は真っ暗な建物の中でたき火を囲み、ごはんを食べたそう。この日はビュッフェで伝統料理のランチをいただいた。→ ⑤



松ぼっくりの若い実、オウシュウトウヒの若芽などが入った斬新なサラダ。食材はほとんど地元のもの。→ ⑥

シンプルおいしい 料理とおやつ

フィンランドの料理は基本的にシンプルです。調理法はソテーするだけだったり、肉や魚の味つけはあっさりしていたり、野菜がたっぷり入っていたり。日本人の口には合うんじゃないかしら？ どこへ行っても小さなおもてなしが用意されていたのも印象的。手作りのおやつやアイス、おつまみのようなスナックなど。摘みたての花をあしらったりと盛りつけのセンスもよくて、眺めているだけでも心が温まります。



オーガニックのアイス。左から時計回りにブルーベリー、ルバーブ、ラズベリー。濃厚で忘れられない。