

English In-trend

ภาษาอังกฤษเกาะติดสถานการณ์

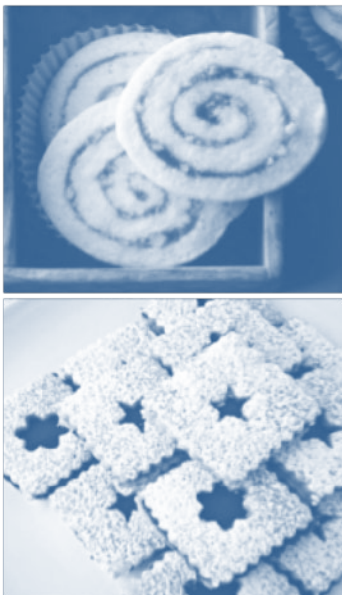
by *foofoo*

เวลา ได้เดินทางมาถึงปลายปี 2562 แล้ว ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลอง ช่วงเวลาที่จะเคลียร์งานที่ค้างค้ำพักผ่อนให้เต็มที่ในช่วงวันหยุดยาวปลายปี และอย่าลืมให้เวลากับคนใกล้ตัว และเตรียมพร้อมรับความท้าทายของปีใหม่ที่กำลังจะมาถึง

ฉบับนี้จึงขอมอบความสุข ความหอมหวล โดยนำเสนอเกร็ดความรู้เรื่องอาหาร และขนมที่เป็นที่รู้จัก และนิยมรับประทานกันในช่วงเทศกาลคริสต์มาส และปีใหม่จากนานาประเทศ โดยเมนูและสูตรอาหาร และขนมหวานเหล่านี้ส่วนมากจะมีต้นกำเนิด (originated) จากประเทศในทวีปยุโรป โดยเฉพาะจากประเทศอังกฤษซึ่งเป็นเจ้าอาณานิคมในอดีต และได้เผยแพร่ไปในประเทศอาณานิคม (Colonies) ทั้งในทวีปอเมริกาเหนือ และได้ จนเป็นที่รู้จัก และนิยมกันทั่วโลกในปัจจุบัน โดยอาจมีการดัดแปลงรูปลักษณ์ และส่วนผสมประกอบบ้างตามความชอบของคนท้องถิ่น (Domestic / Local Preference / Flavour)

Austria: Linzer Pinwheel Cookies

ลินเซอร์เป็นคุกกี้ที่เชื่อว่ามีส่วนกำเนิดจากประเทศออสเตรียที่รับประทานในช่วงเทศกาลคริสต์มาส เป็นคุกกี้เนยสอดไส้ราสเบอร์รี่ ผสมถั่ว รูปร่างเดิมเป็นเหมือนวงล้อจึงได้ชื่อว่า Pinwheel แต่ในปัจจุบันได้พัฒนาให้มีหน้าตา และไส้ที่หลากหลายขึ้น เช่นไส้ช็อกโกแลต ชาเขียว เป็นต้น



Belgium: Yule Log Cake



Yule Log แปลตามศัพท์ว่าขอนไม้กางเขน เป็นขนมแบบดั้งเดิมที่รับประทานกันในช่วงเทศกาลคริสต์มาสโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศเบลเยียม (Belgium) ฝรั่งเศส (France) สวิตเซอร์แลนด์ (Switzerland) แคนาดา (Canada) เลบานอน (Lebanon) และอาณานิคมฝรั่งเศส (French Colonies) หลายแห่งรวมทั้งสหราชอาณาจักร (United Kingdom)

Caribbean: Rum Cake



เค้กรัมเป็นเค้กที่มีเหล้ารัมเป็นส่วนผสม โดยแช่ผลไม้แห้งในเหล้ารัมเป็นเวลาหลายเดือน นิยมในประเทศหมู่เกาะคาริบเบียนส่วนใหญ่ เป็นขนมช่วงเทศกาลวันหยุดแบบดั้งเดิม โดยสืบทอดมา (Inherited) มาจากพุดดิ้ง

Chile: Pan de Pascua

“แพน เดอ พาสควา” เป็นขนมสัญชาติชิลีที่รับประทานในช่วงคริสต์มาส รวมถึงช่วงเทศกาลอีสเตอร์ (Easter) เนื้อขนมคล้ายกับเค้กฟองน้ำ (Sponge Cake) ปรงด้วยขิง (Ginger) และน้ำผึ้ง (Honey)

Denmark: Vaniljekranse / Vanila Wreaths



คุกกี้เนยกลิ่นวานิลลาถือว่าต้นตำหรับมาจากประเทศเดนมาร์ก รูปทรงดั้งเดิมเป็นวงโค้งคล้ายรูปเกือกม้า แต่ฝรั่งมองเป็นทรงพวงหรีดแปลจากภาษาเดนิช

England: Steamed Pudding, Ginger Bread Cookies, Minced Pie



“พุดดิ้ง” เป็นขนมคริสต์มาสแบบดั้งเดิมซึ่งมักเสิร์ฟในงานเลี้ยงอาหารค่ำในประเทศอังกฤษ ไอร์แลนด์ และในประเทศอื่นๆ ที่มีผู้อพยพชาวไอริช และชาวอังกฤษ (Irish and British Immigrants) มาตั้งรกราก โดยเริ่มเป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยยุคกลางในอังกฤษ ส่วนประกอบหลักได้แก่เครื่องเทศ (Spices) และผลไม้แห้ง (Dried Fruits) ราดหน้าด้วยน้ำเชื่อม (Gravy/Syrup on Top)

คุกกี้ขนมปังขิง (Gingerbread Cookies) เป็นขนมหวาน

อีกอย่างที่ขาดไม่ได้ในเทศกาลคริสต์มาส นอกจากทำเพื่อรับประทานแล้ว ยังประดิษฐ์เป็นรูปตุ๊กตามนุษย์หิมะ (Snowman) และบ้านขนมปังขิง (Gingerbread House) ด้วย เพื่อประดับบ้านพร้อมกับสิ่งประดับอื่นๆ



อาหารอีกประเภทที่มีต้นตำหรับจากประเทศอังกฤษ ได้แก่ ไก่วงอบ (Roast Turkey) ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่ต้องมี (Must Have) ในเมนูวันคริสต์มาส ในประเทศอังกฤษไก่วงอบเริ่มเป็นที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายตั้งแต่ศตวรรษ ที่ 16 (16th Century) สมัยกษัตริย์เฮนรี่ที่ 8 (King Henry the 8th) ก่อนหน้านั้น เนื้อสัตว์ที่มักนำมาประกอบอาหาร ได้แก่ ห่าน (Geese) หมูป่า (Boers) หรือแม้แต่นกยูง (Peacocks) และที่มักไม่นำเนื้อไก่หรือเนื้อวัวมาประกอบอาหารในช่วงนี้เนื่องจากผู้เลี้ยงต้องเก็บไว้เพื่อรีดเอานมและเก็บไข่ไว้เพื่อให้ออกไข่ในตัวเอง

Germany: Stollen, Lebkuchen, Strudel



“สตอลเลน” เป็นขนมปังเยอรมันแบบดั้งเดิม (traditional German Dessert) ที่รับประทานในช่วงเทศกาลคริสต์มาส เป็นขนมปังที่ผสมผลไม้แห้ง (dried fruit) ถั่ว (nuts) เครื่องเทศ (spices) เคลือบด้วยน้ำตาลผง หรือน้ำตาลไอซิ่ง (coated with powdered sugar or icing) ส่วน“เลบคุเชิน” เป็นคุกกี้คริสต์มาสแบบดั้งเดิมของเยอรมันซึ่งมีลักษณะคล้ายขนมปังขิง

สำหรับ“สตรูเดิล” เป็นขนมอบสอดไส้ผลไม้หลากชนิด ได้แก่ แอปเปิ้ล (Apple) อัลมอนด์ (Almond) และมาร์ซีเพน (Marzipan) เป็นต้น โรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่ง (Dusted with Icing Sugar) เสิร์ฟขณะอุ่นๆ

Hungary: Szaloncukor



“ซาลองคูเคอร์” เป็นขนมดั้งเดิมของเทศกาลคริสต์มาสในประเทศฮังการี โรมาเนีย (Romania) และสโลวาเกีย (Slovakia) โดยปกติจะทำจาก “ฟอนแต้น” (Fondant) ซึ่งเป็นน้ำตาลชนิดหนึ่ง เคลือบด้วยช็อกโกแลต และห่อด้วยพลาสติกฟอยล์หลากสี แล้วแขวนไว้บนต้นคริสต์มาสเป็นของตกแต่ง

Italy: Panettone

“ปานเน็ตโตน” ขนมปังอิตาเลียนทรงรูปโดม (Dome-shaped) ที่มีพื้นเพมาจากเมืองมิลาน (Milan) จัดเตรียมเป็นพิเศษสำหรับเทศกาลคริสต์มาส และปีใหม่ในภูมิภาคตะวันตกใต้ และตะวันออกเฉียงใต้ของยุโรป รวมทั้งในอาร์เจนตินา (Argentina) บราซิล (Brazil) ปารากวัย (Paraguay) ทำจากแป้ง ผสมกับเนย ไข่ และผลไม้หลากชนิด

Philippines: Bibingka

“บิบิงกะ” เป็นเค้กอบข้าวจากฟิลิปปินส์ ปกติจะกินเป็นอาหารเช้าโดยเฉพาะในช่วงเทศกาลคริสต์มาส เป็นขนมที่ปรุงสุกในหม้อดิน นอกจากนั้นยังเป็นที่ยอดนิยมในหมู่ชุมชนคริสเตียนในอินโดนีเซียตะวันออก (Christian Communities in Eastern Indonesia)

New Zealand: Pavlova



“แพฟโลวา” หรือ “พาฟโลวา” เป็นขนมประจำชาติของนิวซีแลนด์ ตั้งชื่อตามแอนนา พาฟโลวา นักบัลเลตชาวรัสเซีย (Russian Ballet Dancer) ซึ่งเป็นผู้คิดสูตรขนมนี้ใน พ.ศ. 2463 และนำไปเผยแพร่ในนิวซีแลนด์ และออสเตรเลีย ทำจากไข่ขาวตีกับน้ำตาล

จนขึ้นฟู อบให้สุก แต่งหน้าด้วยครีม และผลไม้ตามฤดูกาล (Seasonal Fruits) เช่น สตรอว์เบอร์รี่ (Strawberry) บลูเบอร์รี่ (Blueberry) ราสเบอร์รี่ (Raspberry) เสาวรส (Passion Fruit) กีวี (Kiwi) เป็นต้น

Spain: Turro'n / Torrone

“เทอร์รองค์” เป็นขนมแครวทแคร์ ทางตอนใต้ของประเทศสเปน โดยทั่วไปจะทำจากน้ำผึ้ง น้ำตาล และไข่ขาวมีอัลมอนต์ย่างหรือถั่วอื่นๆ และมักมีรูปร่างเป็นเม็ดสี่เหลี่ยมหรือเค้กกลม นิยมบริโภคเป็นของหวานวันคริสต์มาสในสเปน และอิตาลี ตลอดจนประเทศที่เคยอยู่ภายใต้จักรวรรดิสเปน (Spanish Colonies) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในละตินอเมริกา (Latin America)

USA: Baked Alaska



“เบค อลาสก้า” ของหวานที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศสหรัฐอเมริกา ทำจากไอศกรีม และเค้กสอดด้วยเมอแรงค์ (Meringue) ฟันไฟจนเป็นสีน้ำตาล

ท้ายสุดนี้ในวาระดิถีขึ้นปีใหม่ ขออาราธนาคุณพระศรีรัตนตรัย อำนวยพรให้สมมาคมฯ ทีมงาน และท่านผู้อ่านทุกท่าน พบแต่ความสุข สมหวัง สุขภาพแข็งแรงทั้งกายใจ ที่สำคัญเดินทางปลอดภัย ต็มไม่ซบ เมาไม่ซบ ง่วงก็ไม่ซบค่ะ

ที่สำคัญผู้เขียนขอขอบคุณผู้อ่านทุกท่านสำหรับการติดตามอ่านบทความตลอดปี 2562 และหวังว่าจะเป็นประโยชน์บ้างไม่มากก็น้อย



ข้อมูลอ้างอิง:

wikipedia.org/Christmas dinner
thespruceeats.com
thefactsite.com
culturetrip.com