

TEAS AND RECEPTIONS

毎日のさりげない日常生活の中にもフォーマルで大きいディタイムパーティーをして気分転換をする必要があります。その様な機会としてティパーティーやレセプションを考えてみましょう。

ティパーティーは伝統に深く根ざされた1つのパーティーです。

ティパーティーの時間は大体3時～5時又は4時～6時に決められています。招待されればパーティーが始まる時間以後はいつ行ってもよいとされていますが、5時ないし6時にもなればすみやかに帰る様気をつけなくてはなりません。

現在のおじいさん、おばあさんの若い時代でもそうであった様に、おいしいサンドウィッチ、クッキー、小型のケーキ又はキャンディ等を添えてテーブルセットをします。





ごく簡単に略式を使うのが好きなホステスでも、ティバッグやインスタントコーヒー等と他の場合には便利な物であっても、こういう場合には避けて古風で優美なメニューを準備するものです。

コーヒーをサーブするのに必要なものは、入口に一番近いテーブルの端にセットします。サーブが一番仲の良い友達にたのんでみてください。1つ1つのティーカップはそれをサーブした人が直接客に渡す様になります。

ティーパーティーにおける色々な方法や食物は昔から変化のない伝統を持っているために、それに招待出来る客の年齢層にも気がつかうことがなく、色々な年代の人が集まれますので理想的なグループが出来ます。そこで比較

的年配の人達がくつろぐのにより雰囲気を作り出しますので10代の人々にとってよいエチケットを身につけるチャンスとなるでしょう。

これらの様にフォーマルではないが昔からなされているのに少数の友達のためにするティーパーティーがあります。

この様な集まりは単にお茶だけのコーヒーなしで、普通リビングルームのテーブルのまわりで行ないます。

食物はおいしいサンドウィッチやクッキーを少し出し、ホステスがお茶をサーブします。

この様なパーティーは友達に異国風のお茶の名がらを紹介したり味わってもらったりするのによい場となります。

レセプション ティ
RECEPTION TEA

ティ サンドウィッチイズ ハム パフス ペティト
Tea Sandwiches Ham Puffs Petite

フロズン フルーツ
Frozen Fruit

フルーツ スライス クッキーズ
Fruit Slice Cookies

ロシアン ティ ケークス クリーム ウエハース
Russian Tea Cakes Cream Wafers

サルティッド ナッツ レモン スライスイズ
Salted Nuts Lemon Slices

ティ
Tea

コーヒー
Coffee

ピンウィールズ
PINWHEELS

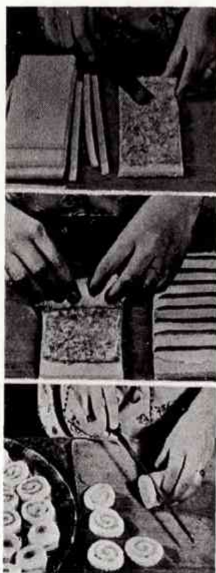
作り方

スライスしない食パンを使う。
全面の皮を薄く切りとり6mm位の厚さに普通の食パンの様ではなく細長いものができ
る様に切る。

柔らかいバターをぬりサンドウィッチの詰物を全面にのせ半分の長さに切って巻ずしの
様に1つずつ巻く。

紙に包んで冷やす。

1.2cmの厚さに切って供する。



オープンフェース サンドウィッチーズ
OPEN-FACE SANDWICHES

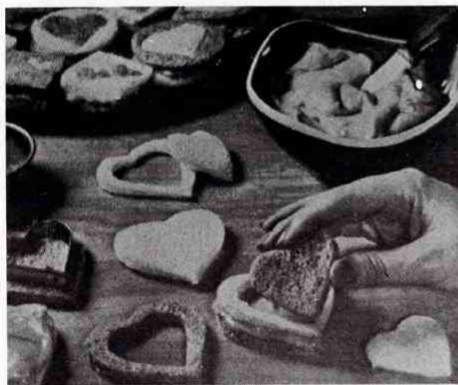


キューカンバー サンドウィッチーズ
CUCUMBER SANDWICHES

作り方
食パンを円型で抜き取る。
1枚ずつ柔らかいバターを薄くぬり、その上に泡立てたクリームチーズ、その上に薄く切ったきゅうりを並べ、2枚の円形のパンを合わせる。
1枚の食パンで3個の円形をとる。

クリムゾン ハーツ
CRIMSON HEARTS

作り方
食パンをハートの型で抜き取る（1枚で2個のハート形をとる）
柔らかいバターを薄くぬり、赤いジャム又はジェリーをぬる。
柔らかいクリームチーズをしぼり器に入れハート形のまわりを飾る。



デヴィルド ダイアモンド
DEVILED DIAMONDS

作り方
食パンをダイヤモンド型で抜き取る（1枚で2個のダイヤモンド）
柔らかいバターをぬり、缶詰のデヴィルドハム又はチキンペイストを少しのマヨネーズと混ぜてぬる。
切ったピメントとスタッフドオリーブで飾りをする。

チーズ カタップス
CHEESE CUTUPS

作り方
食パンを円型又は四角型で抜きとる（1枚で円形は3個、四角形は4個）。
柔らかいクリームチーズをぬり切ったくるみをふりかけ、又は1つずつ大きいくるみで飾る。

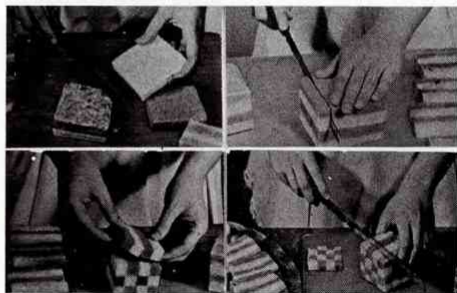
シュリンプ キューカンバー ラウンズ
SHRIMP-CUCUMBER ROUNDS

作り方
食パンを円型で抜きとる（1枚で円形3個）

クリームチーズをぬり、チーズの上に薄く切ったきゅうりを並べ、その上にチーズを少量のせ、その上に茹でたえびを一尾のせる。

リボン サンドウィッチーズ
RIBBON SANDWICHES

作り方
スライスしてない食パンを白と黒の2種類使う。
全面の皮を薄く切りとる。
6mmの厚さに普通の食パンの様ではなく、



細長くスライスする。
柔らかいバターを薄くぬる。
サンドウィッチの詰物を白パン2枚と黒パン1枚にぬり、白黒白と重ね、一番上にサンドウィッチの詰物のぬってない黒パンを重ねる。
紙に包んで冷やす。
1.2cmの厚さに切って更に半分に分ける。

サンドウィッチ スプレッド
SANDWICH SPREADS

ゴールデン スプレッド
GOLDEN SPREAD

おろしたCHEDDARチーズ	カップ 2 (225g)
柔らかいクリームチーズ	80g
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
オニオンソルト	茶匙 $\frac{1}{8}$
ガーリックソルト	茶匙 $\frac{1}{8}$
セロリーソルト	茶匙 $\frac{1}{8}$

作り方

全部の材料を一緒に混ぜる。
カップ1 $\frac{1}{2}$ のスプレッドができる。

チキン オリーブ スプレッド
CHICKEN-OLIVE SPREAD

みじん切りの茹でたチキン	カップ 3
みじん切りセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
切ったオリーブ	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
マヨネーズ	カップ $\frac{3}{4}$

作り方

全部の材料を一緒に混ぜる。
カップ2 $\frac{3}{4}$ のスプレッドができる。



ハワイアン フィリング
HAWAIIAN FILLING

ミンチにしたハム	カップ 2
みじん切りパイナップル (ジュースをよくきる)	カップ 1
みじん切りセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
サワークリーム	カップ $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{8}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{8}$
クローブス	茶匙 $\frac{1}{8}$

作り方

全部の材料を一緒に混ぜる。
カップ2 $\frac{3}{4}$ のスプレッドができる。



シュリンプスプレッド
SHRIMP SPREAD

茹でて殻、背わたをとった 小さいえび	カップ 1 $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙 1
みじん切り玉ねぎ	大匙 1
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

えびを細かく切り他の材料と一緒に混ぜる



フロースン フルーツ
FROZEN FRUIT

果物	カップ2
チップチョコレート	1袋 (カップ $\frac{3}{4}$)
バター	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

生の果物 (りんご、オレンジ、種なしぶどう、バナナ、メロン) を口にはいる位の大きさに切り1つずつつま楊枝をつける。二重鍋でチップチョコレート、バターを一緒に溶かす。

それぞれの果物につけ、軽くバターをひいた油紙の上に並べ、3時間位完全にフロースンになるまでフリーザーに入れる。

フルーツ スライス クッキー
FRUIT-SLICE COOKIES

バター	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ1
卵	2個
レモンエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
又はヴァニラエッセンス	茶匙1
粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙1
塩	茶匙1
色粉 (黄)	
おろしたレモンの皮	茶匙1 $\frac{1}{2}$
色粉 (緑)	
おろしたライムの皮	茶匙1 $\frac{1}{2}$
色粉 (赤)	
おろしたオレンジの皮	茶匙1 $\frac{1}{2}$
卵白	1個
水	茶匙1
黄・緑・オレンジ色の砂糖	
アイシング	

作り方

バター、砂糖、卵、エッセンスを一緒にしてよく混ぜる。

粉、ふくらし粉、塩を一緒にして上の混ぜ

たものに加えて混ぜる。これを3等分する。それぞれに色粉 黄 とおろしたレモンの皮、緑とライムの皮、色粉赤と黄を混ぜオレンジ色にしたのとオレンジの皮を一緒にこねたものに混ぜる。

それぞれ3つのものを油紙に包んで1時間位冷やす。

軽く粉をふったテーブルの上でそれぞれ4mm位の厚さにのぼし、直径5cmの円型で抜き、円形を半分に切り、油をひかない焼鍋にのせて、204度C (400度F) のオーブンで6~8分間焼く。

冷やしてから卵白と水の混ぜたものを半円周の方につけ、その上に黄、緑、オレンジ色の砂糖を同色のクッキーにつけ、かわくまでおいておく。

アイシングをしぼり器に入れて色の砂糖をつけた内側、外から6mm位はいった所に細く半円をかく。

色砂糖を作るには砂糖と少しの色粉を瓶に入れ、よくふる。

アイシング
ICING

ふるった粉砂糖	カップ2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
水	大匙2

作り方

全部の材料を一緒にしてなめらかになるまでよく混ぜる。

クリーム ウェハース
CREAM WAFERS

柔らかいバター	カップ1
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ2
砂糖	
フィリング	(97ページ)

作り方

バター、生クリーム、粉を一緒にしてよく混ぜて冷やす。

3等分にし、それぞれ軽く粉をひいたテーブルの上に4mm位の厚さにのぼす（のぼす間他のは冷蔵庫に入れておく）。直径4cmの円型で抜き、油紙の上に置いた砂糖を全面にまぶし油をひかない焼鍋に並べ、フォークで4回穴を開け、191度C（375度F）のオーブンで7～9分間焼く。冷やしてから2つのクッキーの間にフィリングをはさむ。

フィリング
FILLING

柔らかいバター	カップ $\frac{1}{2}$
粉砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
卵黄	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

材料を全部一緒に混ぜる。
好みにより淡緑色や淡い桃色をつけてもよい。

スモール アフターヌーン ティ
SMALL AFTERNOON TEA

キューカンバー サンドウィッチイズ

Cucumber Sandwiches

ペタル タートレット

Petal Tartlets

ハット フルーティッド ティ

Hot Fruited Tea

ペトラル タートレット

PETAL TARTLETS

バター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{3}{4}$
粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{4}$
いちご又はチェリー 又はエイプリカットのプリザーブ	

作り方

バター、砂糖、卵、ヴァニラエッセンスを一緒に混ぜる。

粉、塩、重曹を一緒にして上のものに加えてよく混ぜる。

2～3時間又は一晩冷蔵庫に入れて冷やす。軽く粉をふったテーブルの上で3mm位の厚さにのぼし直径7.5cm位の花の型で抜き、それぞれカップケーキの焼鍋に入れる。

大匙 $\frac{1}{2}$ のプリザーブを1つずつにのせ、204度C（400度F）のオーブンで12分間焼く。オーブンから出し2～3分間おいてから焼鍋から出す。

美しい葉の上のにせてみてもよい。

ハット フルーティッド ティー
HOT FRUITED TEA

沸騰湯	カップ5
ティバッグ	5袋
又は紅茶の葉	茶匙5

ホールクローブス	10個
肉桂	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{4}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
スライスしたオレンジ	6枚

作り方

紅茶とホールクローブスと肉桂の混ぜたものに沸騰湯を注ぎ、ふたをして5分間おいておく。

紅茶をお茶こしでこし、砂糖とレモンジュース、オレンジジュースを加えて沸騰寸前まで火にかけ熱くする。

オレンジ（皮のついたまま2等分にして半円になる様にスライスする）と一緒に供する。



スパイスト ティ
Spiced Tea

水	カップ6
ホールクローブス	茶匙1
スティックシナモン	2.5 cmの長さ1本
紅茶の葉	大匙2 $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙2
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

水、クローブス、シナモンを一緒にして沸騰するまで煮る。

火を消し紅茶の葉を入れて、ふたをし、5分間おいておく。こす。

オレンジジュース、レモンジュース、砂糖、を一緒にして沸騰するまで煮る。

このオレンジジュースのミックスしたものを、熱い紅茶に混ぜながら加えて供する。

パーフェクト ハット アンド アイスド ティー
PERFECT HOT AND ICED TEA

ハットティ

作り方

水カップ1 (240cc) のために紅茶茶匙1

又は1コのパックを使う。

ティパットは熱湯で温める。

水から湯を作り、沸騰した湯を紅茶の上から注ぎ、ふたをして5分間おいておく。

混ぜてティカップに入れて供する。



アイスティ

作り方

4つのグラスのために紅茶大匙2 又は6つのティパックを使う。

ティパットに入れ沸騰した湯カップ2をかけ、ふたをして5分間おいておく。

混ぜてこしカップ2の水を加え供するまで室温でおいておく。

供する時高いグラスに氷を入れ、紅茶を注ぎ、レモンエッジと砂糖を一緒に供する。紅茶がくもれば鍋に入れて沸騰寸前まで火にかけ、火から降ろしてカップ4の紅茶に対してカップ $\frac{1}{2}$ の沸騰湯を加えておいておく。