

こんばんは。北大生協学生委員会です！

そろそろ今年も終わってしまいますね…。歳を取るごとに時間の流れが早くなっている気がします。さて、今回お届けする内容は「年末年始の過ごし方」「冬のお菓子つくってみた」です。

■□■年末年始の過ごし方

もうあと9日寝ればお正月ですね。「年末くらいはゆっくりしようかな」と思っている人も少なくないでしょう。しかし、年末は学校や予備校が休みで、いつもと比べて誘惑も多いはず。そこで、今回は筆者の体験談を元に、適度に年末年始を楽しむ方法を紹介します！

①単語など暗記中心に勉強しよう

これは普段の生活でも言えることですが、スキマ時間は意外とたくさんあります。また、共通テストに思考力を要する問題が増えた、とは言っても覚えていなければいけないものはかなり多いです。一人の時間に単語などを固めることにより、1月に入ってから演習で、単語などに時間を使わなくてもよくなります。筆者は、年末年始のスキマ時間には、世界史の並べ替え問題を解いたり、古文知識を確認したりとすぐ点に直結しそうな単発のものをやっていました。

②短い時間でできることをしよう

年末年始は、親戚の家などに行く人も多いかもしれません。久しぶりに親戚や祖父母に会うと、なんだかんだ1人の時間を作って勉強することができませんよね。そんな中で、1月の1日や2日に過去問を○年解く！などといった課題をやるというのは、かなり大変です。そんなときは、大問や小問ごとに時間を区切って演習するのがおすすめです。例えば、数1Aを60分かけて解くのではなく、大問1のみを15分で解くなどです。また、新しい問題を解くのではなく、これまでの復習に力を入れるのもおすすめです。

③年末年始に休んだことに対して落ち込まない！

あくまでも受験におけるゴールは受験当日です。年末年始にだらだらしたのが抜けずに共通テストまで集中しきれなかった…という事態は避けたいです。でも、そうでなければ何日か休んだところで実力が下がることはありませんし、休んだことに対して落ち込むのは時間ももったいないです。むしろちゃんとリフレッシュするチャンスだと思って、普段会えない親戚と話したり、初詣に行ったり、美味しいものを食べたりして、また次の日から頑張れる力を蓄えよう！と思うのも良いと思います。

以上です！メリハリをつけながら年末年始を過ごして、また頑張っていきましょう。応援しています！

■□■冬のお菓子つくってみた

もうすぐクリスマス！ということで、クリスマスケーキを作ってみました。勉強しているとやはり甘いものが食べたくなりますよね！受験生の皆さんもぜひ保護者の方に作ってもらってくださいね～。飾り付けが本当に楽しいので、最後の仕上げだけは自分でやってみてもいいかもです！

○ブッシュドノエルの本格レシピ

◎材料

〈ジェノワーズ〉

- ・卵3個
- ・グラニュー糖60g
- ・薄力粉50g
- ・ココアパウダー10g
- ・無塩バター10g
- ・牛乳10ml

〈バタークリーム〉

- ・グラニュー糖30g
- ・卵2個
- ・バニラエッセンス少々
- ・無塩バター250g
- ・ビターチョコレート25g

〈シロップ〉

- ・水100ml
- ・グラニュー糖70g
- ・オレンジキュラソー20ml

つくり方

- ① まずはジェノワーズを作ります。室温に戻した無塩バターと牛乳をボールに入れ、湯せんにかけてバターを溶かします。
- ② 別のボールに卵とグラニュー糖を入れ、よく立てます。バニラエッセンスを加え、薄力粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。
- ③ ②に①を加え混ぜたら、型に流し込み170℃のオーブンで、15～20分焼きます。
- ④ 次にシロップを作ります。小鍋に水、グラニュー糖を入れ、グラニュー糖が溶けるまで火にかけます。粗熱を取り、オレンジキュラソーを加えて混ぜます。
- ⑤ バタークリームを作ります。細かく刻んだビターチョコレートが湯せんで溶かします。
- ⑥ 卵を溶き、グラニュー糖を加えます。グラニュー糖が溶けるまで湯せんにかけてよく泡立てます。
- ⑦ バターをクリーム状によく練り、⑥を混ぜ合わせます。
- ⑧ 仕上げをします。ジェノワーズにチョコレートのバタークリームを薄く塗り、手前側からロール状に巻いて、クッキングシートのついたまま20分おきます。
- ⑨ ⑧のクッキングシートをはがし、シロップを塗ります。その後チョコレートのバタークリームを塗り、フォークで切り株上に模様をつけます。
- ⑩ 端を斜めに切り落とし、ロールケーキの上に乗せます。シロップと残ったクリームを塗り、フォークで模様をつけたら完成です！

参照：<https://www.kurashiru.com/recipes/be9caf9b-31a5-4195-b74a-a2c4645753a3>

○ブッシュドノエルの超簡単レシピ

土台のロールケーキ作りは本当に大変でした...と言いたいところですが、課題と雪との戦いに体力をほぼ持っていかれた大学生たちはもっと楽をさせてもらいました。ありがとうございます。以下では実際に使ったブッシュドノエルの超簡易版レシピをお届けします。

◎材料

- ・市販のロールケーキ
- ・市販のチョコクリーム
- ・生クリーム
- ・クリスマスの飾り
- ・小枝などのトッピング（任意）

◎レシピ

- ①生クリームをホイップする
- ②ホイップした生クリームにチョコクリームを混ぜる（生クリーム100mlに対してチョコクリーム50gの比）
- ③ロールケーキを一切れよけておく
- ④残りのロールケーキの表面にクリームを塗る

⑤よけておいたロールケーキを上に乗せ、側面にクリームを塗る

⑥フォークや爪楊枝で模様をつける

⑦デコレーションをする

完成☆

市販のものを組み合わせて作るので失敗する可能性も少なく、気軽にブッシュドノエル作りに挑戦できます。文字にすると長いように見えますが、実際にやるのは、クリームを混ぜて、塗る、これだけです。受験生の皆さんも、勉強の息抜きに作ってみてはいかがでしょうか。

参照：<https://oceans-nadia.com/user/33088/recipe/383575>

○食レポ

今回は、チョコのロールケーキにチョコクリーム、トッピングは小枝とチョコづくしのお菓子でした。チョコが大好きな私にとって、360度どこから食べても本当に幸せでした。ふわふわのロールケーキに、トッピングされたカリカリな小枝がアクセントになって何個たべても全く飽きません。また、生クリームにもチョコクリームを混ぜましたが、案外重くなく。罪悪感も少なめです。

さらには、このブッシュドノエルをより美味しくしているのは作って食べた時間帯が夜であるということでしょう。私たちは、21時頃からケーキを作り始めたので、夜にお菓子を作っているという背徳感が、昼間に同じものを食べるよりも、何倍も、いや何十倍も美味しく感じさせてくれました…！次はぜひ一から作ってみたいです。

■□■今日の写真……………

https://drive.google.com/file/d/1n3tnQUvtniR1xrkNZIBZVwCM5WXy9-M5/view?usp=share_link 「ミュンヘンクリスマス市」

■□■今日の問題……………

今日は今の上皇様が天皇であられた際、天皇誕生日だった日ですね。「やむごとなき帝のうまる日」ですから今日の問題は何なのかおわかりでしょう。

というわけで次の単語の意味を当てていただきましょう。超簡単ってほどではないですが、ある程度分かってほしいものだと思いますね。

それではどうぞ。

1. 内裏
2. 奏す
3. おほやけ

4. 行幸
5. うへ

漢字で書いてあるのは正しく読めるようにしましょう。フリガナがいつもあるとは限りませんからね。

余談にはなりますが、令和の天皇誕生日は2月らしいですよ。なんだか違和感が強いですね。そのうち慣れるのでしょうか。

…………▶▶前回の解答

1. in accordance with～:～に従って、～通りに
2. generally speaking:一般的に言って
3. stand for～:～を表す、～を支持する
4. all but～:ほとんど～、～以外全部
5. at ease:くつろいで

.....

次の配信は「北海道の冬場対策」「体調管理法」です。お楽しみに！

■□■今週のブログ……………

更新があったときのみ、書くようにお願いします！

リンクは<http://hokudaigi.blog119.fc2.com/archives.html>の、一番上の記事のリンクを張ってください（このリンクじゃないです）

■□■追伸……………

北大の近くにあるアークスというスーパーでは北海道の広大さを身をもって感じるができます。通路の太さがIKEAです。ただのスーパーなのに。（総文・1・はんな）

今回は小枝をトッピングに使用しましたが、ブッシュドノエルは切り株をイメージしたお菓子なので、きのこの山でも良かったかもしれません。

（文・1・きなり）

レシピを書いていたら、実験レポートの実験方法を書いている気分になりました。「料理は科学だ！」ってこういうことなのかな。（総理・1・あすのん）

○バックナンバーはこちらから

<https://hokudai-coop-gi.com/mail/mail.html>

○配信停止はこちらから

[%url/https:out:ouen23stop%](https://out.ouen23stop.com)

○北大生協学生委員会のブログはこちらから

<http://hokudaigi.blog119.fc2.com/?cat=22>

○質問等はこちらまで

北大生協学生組織委員会

jukensei_ouen@coop.hokudai.ac.jp
