

Plovdivで過ごした7日間

海外派遣新聞



発行者
岡山操山中
軸屋心結



Пловдив
プロブディフ

私たちが、この海外派遣で訪問したのは、ブルガリアの第二の都市プロブディフ市です。ブルガリアの中部に位置しています。ヨーロッパで最も古い都市のひとつで、たくさんの遺跡や、きれいな建物がある、素敵な町でした。

プロブディフ市は、2019年の、欧洲文化都市に選ばれていて、私たちがホームステイしている間に、さまざまなイベントがありました。

プロブディフ市とは

ブルガリアの伝統的な料理は、チーズ、肉、野菜、ヨーグルトが入っているものが多かったです。十日間の中で、よく食べた料理を紹介します。

ブルガリアの食

細長いのが、ケバブチエ。丸いものが、キヨフテです。ひき肉で作られていて、独特なスパイスの香りがしました。この二つの違いは、玉ねぎが入っているか、いかで、キヨフテには、玉ねぎが入っています。



・ショプスカサラダ
きゅうり、トマト、玉ねぎの上に、チーズが載っています。前菜としてほぼ毎回出てきました。

チーズが載っているので、ドレッシングはないです。

・タラトール

ヨーグルトと、みじん切りのきゅうりの冷静スープで、慣れることは時間がかかりそうでした。



マルテニツツア

マルテニツツアは、白と赤の糸できました小さな装飾品で、3月1日から3月末頃までの「ババマルタ」という休日に付けます。春の訪れを歓迎するお守りのようです。

毛糸をお土産でもらったので、15分ほどで、作ることができました。



感想

ホームステイに行く前は、うまく話せるか、迷惑をかけないかなど心配でした。しかし、親切なホストファミリーのおかげで、素敵な時間を過ごすことができました。

今回私は、様々なブルガリアの文化を知りました。そして、日本の文化を逆に教えることができ、貴重な体験だったと思います。

これからは、この体験を生かして、もっと海外の人と英語で話してみたり、他の国の文化を学んだりしたいと思います。



トロヤン焼き

ブルガリアは、物価が安く、たくさんのお土産を買うことができました。おすすめは、トロヤン焼きで、「一つ二つが、世界で一つの模様を持っています。