

土曜日のプログラムレポート

7月13日

ランチ Cooking



おでかけ

本日のおでかけは…

今日は、長谷にある「光則寺」に行く予定としていましたが、連日の猛暑で熱中症の危険もあるため、中止としました。そのかわり、神奈川県立近代美術館別館に出掛けてきました。

曇り空でしたが、湿度が高く、うだるような暑さでしたが、美術館の中はとても涼しく静かで、快適。

コラージュや銅版画のちょっと幻想的な作品を観て回り、こころ静かなひと時を過ごしました。



今日のメニューは…

- ・ひつまぶし
- ・たこときゅうりの酢の物
- ・黒糖寒天黄粉がけ

今日は、ちょっと早いですが土用の丑の日にちなみ…毎年恒例？ひつまぶしでした！！今回は、ウナギはもちろん、さんまやあなごのかば焼きも載せて作ってみました。うまく焼く人、タレに一工夫してうま味を引き出す人、そしてだし汁を絶妙な味で作る…と、それぞれが素晴らしいパフォーマンス。出来上がったひつまぶしは、本当に美味でした。これなら何杯でも食べられそう…。男性陣にはちょっと物足りなかったかもしれませんが、酢のものは、アレンジを加えて、オクラを入れた結果、ねばねば感が強調されましたが、苦勞して味付けの調整をした結果、ひつまぶしによく合うお味となりました。デザートは寒天は、意外にもシナモンパウダーとの相性が良い、発見のある一品でした。

