

土曜日のプログラムレポート

＊7月19日＊

KKキッチン



おでかけ

今日は、田谷の洞窟で有名な定泉寺へ行ってまいりました。大船駅の西口からバスで10分程度(もちろん、徒歩でも充分行けます)の近さでありながら、参加してくださったメンバーさんたち(＝地元?の方)は初めてとのこと。近いと意外に行かないものなのですね。

あいにくの雨模様でしたが、予定通りに洞窟内をろうそくの火をともしして散策。壁面に刻まれたノミの跡、見事な仏像などに感嘆の声をあげながら、ひんやりとした空気を楽しみました。

私は何度か行っているのですが、何度行っても、興味の尽きない、お気に入りの場所です。

そうそう、ここ、最近では大船のパワースポットと呼ばれているそうですよ。



今日のメニューは・・・

- ・牛肉のガーリックペッパーライス
- ・和風ツナキャベツサラダ
- ・オレンジとあんずの求肥

先週、冷麺でよかった・・・猛暑だった先週から一転、今日はそれほど気温があがらず・・・。

今日のメニューは、主菜も副菜も“がっつり”系でした。牛肉のガーリックペッパーライスは、“ガーリック”と銘打ってあるだけあって、ガーリックをこれでもか！というほど使って風味をつけた、パンチのあるメニューでした。普段、ガーリックを使った料理をし慣れている私たちでさえ、「え？この量??」とたじろぐほどでした。しかし、味は美味。スタミナ満点、といった感じの味でしたね。サラダは、コールスローの和風版、とても形容しましょうか。そんな味わいです。しかし、あっさりとか、さっぱりというわけではなく、ツナの味がしっかりときいた、食欲をそそるサラダでした。最後のデザートは、近年、ダイケアの料理では定番となりつつある、白玉粉を練って作る一品。だんだん扱いに慣れてきたのか、生地具合が絶妙でした。しかし、オレンジジュースと杏を練りこんだ生地の味は、とてもさわやか。これまでに食べたことのない、美味しい和菓子でした。また食べたいな・・・。



スタッフ K