

土曜日のプログラムレポート

* 11月1日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のメニューは・・・

- ・トムヤムクン
- ・生春巻
- ・タピオカココナツミルク

今日のメニューは・・・なんとなんと！タイ？ベトナム？？でまとめた、超・私ごのみのメニューでした！！・・・失礼いたしました。このような場で、私の好みを全面に出してもしょうがありませんよね。

今日のメインは、デイケアの料理プログラムでは初となる、世界三大スープのひとつに数えられる“トムヤムクン”です。「作れるの？」とお思いかもしれませんが、便利なもので、巷には“トムヤムペースト”なるものが売っておりまして、これを使って作ると、まさにタイ本場の味（タイに行ったことはありませんが）！レモングラスやパクチー、フクロダケも入れて、本格的な仕上がりでした。辛さの好みは人それぞれなので、辛さを2段階に分けて作りましたが、美味でしたねー。生春巻きは、“生春巻き班”の手早くきっちりとした作業により、美しく、かつしっかりとまかれた食感に大絶賛。きわめつけは、辛い食べものの後にぴったりのさわやかな甘さに調整されたタピオカココナツミルク。トータルで、すばらしくまとまったメニューでした。・・・あ、炒飯は、「このメニューでは、お腹がすいちゃう・・・」との意見を受けて、追加で作った炒飯です。こちらも、追加とはいえ、鶏を煮た際の煮汁を使って、こだわって作りました。ちゃんとパラパラにできていましたね。すごい。

今日は、空模様が心配でしたが、大した雨にはならなさそう、ということで、予定通り、鎌倉の“壽福寺”へ出かけてきました。鎌倉五山の中で、最も古い創建と言われている、由緒正しいお寺です。境内に入ると、自然に背筋がぴんとのびるような・・・そんな雰囲気をもったお寺でした。今日は曇り空でしたが、そんなしっとりとした空気も、このお寺には似合っているような。静かな境内で、北条政子・源頼朝の墓をお参りし、古の鎌倉に思いをはせたひと時でした。



スタッフ K