

土曜日のプログラムレポート

2月21日

KKキッチン

今日のメニューは・・・

- ・アクアパッツァ
- ・ホットサンド
- ・野菜たっぷりサラダ
- ・ジンジャーティーゼリー

今日は、どことなくイタリアン？なメニューでした。メインのアクアパッツァといえば、“イタリア風煮魚”というイメージでしたが、今日、作ったのは、どちらかといえば“魚介のスープ”。巷のレシピには、「どんな風に作っても美味しくなる」と紹介されていました。「本当に？」と疑っていましたが、実際に作って食べてみると、納得。海老にあさらに鯛のアラ、鱈などを入れて煮込んだら・・・それぞれのダシが出て、美味しいこと美味しいこと！確かに、こんな具材で、美味しくならないわけないですよ。ホットサンドはどこか懐かしい、ハムとチーズのオーソドックスなサンド。ほっとする味でした・・・。野菜たっぷりサラダはこれでもか！というくらいの多種の野菜を刻み、お皿に盛りつけ。日頃の野菜不足を補える一品でした。デザートはジンジャーティーゼリーは、レシピの分量よりは控えめな生姜が、非常に主張した味わいでした。身体が温まる・・・。身体に嬉しい、そして、食事のあとにさっぱりと頂ける、大人のデザートでした！

今週も、ごちそうさまでした。



おでかけ

今日のおでかけは、総勢15名で、北鎌倉の東慶寺へ出かけてきました。東慶寺では、きっと梅が見頃！と思って期待して出かけたのですが・・・今年は、開花が遅いらしく、まだ見頃にはほど遠い状態でした。残念！それでも、3月末まで開催されている『東慶寺仏像展』を皆で鑑賞。普段は、予約しないとお会いできない仏像を拝観したり、マンガ風な絵巻(?)をネタにおしゃべりしたり、楽しいひと時を過ごしてきました。

ちょうど、暖かい陽気で気持ちよかったですね。



スタッフ K