

土曜日のプログラムレポート

* 9月17日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鶴沼皇大神宮へ行ってきました。藤沢駅から徒歩20分強。てくてくてくてく・・・しかし、さすがに9月も半ば。多少の蒸し暑さはあるものの、日陰に入ると吹く風が気持ち良いこと。皇大神宮は、現在の社殿は近代的ですが、歴史は非常に古いようで、何と832年よりも前(!)とのこと。何となくそんなことに思いを馳せると、境内の空気も違って感じられるような・・・。樹齢700年を超えるという木の幹に触れてパワーを頂いてきました!



スタッフK



今日のメニューは・・・

- ・アクアパツァ
- ・ガーリックトースト
- ・ヨーグルトティラミス

今日の主菜はアクアパツァでした。今日のアクアパツァには、たらと鮭を使用しました。それ以外にも、殻つきのエビ、あさり、しめじとエリンギが主たる具材として入ります。具材をニンニクと唐辛子、オリーブオイルで炒め、煮込みます。これが美味しくないわけがありません。魚介からしっかりと出汁が染み出て、何とも・・・(言葉が出ません。笑)。トマトの酸味も良いのですよね。副菜はガーリックトースト。アクアパツァにぴったりですよね。たっぷりのガーリックとバターをしみ込ませたバゲットをこんがり焼いて出来上がり。しかし、16人分の、となると、これが結構大変な作業。しかし、担当したメンバーさんが、手際良く、そして美味しく(!)焼いてくださいました。しかも、さりげなく載せたバジルの葉がとても効いていて、美味しさのレベルを上げていました! デザートのヨーグルトティラミスは、デイケアでは“てっぱん”。通常のティラミスはマスカルポーネチーズを使いますが、このティラミスは、そのかわりに一晩水切りをしたヨーグルトを使います。ふんわりさっぱり、程良い酸味の効いた、外れのないティラミスなのです。インスタントコーヒーではなく、メンバーさんがドリップしたコーヒーを使ったので、美味しさも倍増でしたね♪