

土曜日のプログラムレポート

* 12月10日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、土曜日としては年内最後のカラオケでした。「歌い納め」ということで(?)、張り切って行って来ました!

今日は久しぶりに3部屋に分かれて、こころゆくまで歌を楽しみました。1部屋は噂のレディースルーム。レディースルームだけに、男性がいらっしゃるグループだと手狭なのですが、今日は、まさに“レディース”。女性3名が集まったグループで使わせて頂きました。何だかくつろいでしまった・・・。



スタッフK

今日のメニューは・・・

- ・ほうとう
- ・れんこん豆腐団子
- ・信玄餅

今日の主菜は“ほうとう”。ほうとうといえば、山梨県の郷土料理ですね。2007年には農林水産省により各地に伝わるふるさとの味の中から決める「農山漁村の郷土料理百選」の中の1つに選ばれているような。数ヶ月まえから提案され、満を持しての登場です。今日は、ダイケア流アレンジは加えず、オーソドックスなほうとうのレシピで調理をしました。野菜たっぷり、あったかーいほうとうは、この季節にぴったりの主菜でした。副菜のれんこん豆腐団子は、れんこんと豆腐、鶏挽肉、片栗粉、塩をよく練り合わせて団子をつくり、蒸して作りました。味付けはポン酢や柚子胡椒など、それぞれのお好みで。シンプルながら、ふわふわとした食感が楽しい、優しいお味の副菜です。そして、デザートに信玄餅。そう、あの信玄餅です・・・。もちろん、買ってくるわけではありません。作りました。自分たちで。白玉粉に水を入れて、練って練って練って・・・成否はこの練りに有り!担当された方々の努力により、本当に“信玄餅”でした!!!

ふと気付けば、今日は何だか山梨県メニュー・・・。