

土曜日のプログラムレポート

* 2月25日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリングでした。今日はちょっと少なめの総勢6名でのボウリングとなりましたが、やる気に満ち溢れた(?)方ばかりの参加。あ、もちろん、私も含め、です。今日は、皆さん、高めに比較的安定したスコアでしたね。男性陣は、軒並み120を超えてくるスコア。「疲れているけれども却って余計な力が抜けている」と、あるメンバーさんは仰って、スペアを連続していました……。うらやましい。私は気持ちだけが空回りして、何とも信じがたい低スコア。でも、楽しかったなので、これもよし、ですね。また来月も楽しみです♪

今日のメニューは……

- ・ 四川風麻婆豆腐
- ・ 焼き餃子
- ・ 草もち

今日の主菜は麻婆豆腐。今日は敢えての「四川風」です。豆板醤や甜麵醬、唐辛子の輪切りでいつもよりもピリッと辛みをきかせました。更に、仕上げに花山椒とラー油をふり入れ、香りを立たせます。もちろん、辛いのが苦手という方もいらっしゃるので、最後は、各自で辛みを増していただきました。結果……ご飯が進むこと進むこと。副菜の焼き餃子は、蒸し焼きにしたところ、もちっとした皮の食感と具のしゃきっとした食感が絶妙な仕上がり。担当された女性メンバーさんたちの腕が良かったのでしょう……。こちら、「もっと食べたかった」という感想があちらこちらから聞かれました。デザートは草もちは、上新粉を蒸して、おもちのようにつき、乾燥ヨモギを混ぜて作りました。最初はなかなか上新粉がまとまらず、苦戦しましたが、何とか形にすることができました。ヨモギは……分量の加減が分からず、若干、「薄味」になった点は残念でしたが、「次にリベンジ!」と心に誓い、美味しく頂きました。

スタッフ K

