

土曜日のプログラムレポート

* 8月26日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉・小町通りにある、吉兆庵美術館にでかけてきました！お目当ては、現在開催中の、『陶芸の魔術師 宮川香山 浮彫と彩色の美』です。先月、別の美術館の眞葛焼き観賞の驚きと感動をもう一度！！の企画です。偶然にも、女性ばかりの参加者。じっくりと作品に見入ったり、作品の前で感想を述べ合ったり……。とっても楽しい時間を過ごしました♪



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・白身魚の香草パン粉焼き
- ・ラタトゥイユ
- ・クリームソーダ寒天

今日の主菜は白身魚の香草パン粉焼きです。おそらく、パン粉焼きはダイケアの料理では初めてではないでしょうか。意外ですね。今日は、身の厚い、しっかりした鱈を使いました。香草は、パセリ、バジル、ローリエなど、色々使って、香り高く仕上げました。そこへトマト缶とコンソメを煮詰めただけのシンプルなソースをかけて頂きます。見た目も鮮やかな、爽やかな一品となりました。副菜のラタトゥイユは、夏の定番メニュー。たくさんの夏野菜をふんだんに煮込み、野菜の旨みで頂きます。今日は、トマトをこれでもか、と使った料理になりました。暑さに疲れた身体に、ビタミンをたくさん補給できた気がします(中には嫌いな野菜があって、苦戦していた方もいらっしゃいましたが・・・)。そしてデザートはクリームソーダ寒天。メロンソーダの味は、かき氷シロップを使って再現。炭酸も入れて固めると・・・不思議にちゃんと、炭酸のしゅわしゅわ感が残る食感に仕上がるのです。そして、バニラアイスを載せれば、出来上がり。こちらも、目にも涼やかな、夏のデザートでした。