

土曜日のプログラムレポート

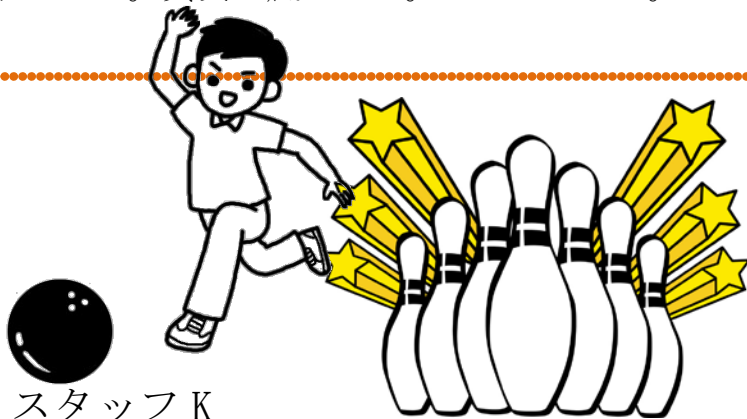
* 1月27日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、本年初のボウリング！総勢10名で行ってまいりました。初参加の方、と一っも久々な方、おなじみの方と、様々な顔ぶれが揃って、賑やかに出かけました。今日は5名ずつにわかれて、2レーンでゲームをしたのですが、片方の、男性ばかりが揃ったレーンは、特に1ゲーム目のスコアが皆さん高く、絶好調の様様。久しぶりに参加されたメンバーさんが、何と、“パンチアウト”！！これには、全員、驚きを隠せず……。賞賛の嵐でした。スゴイ……。



スタッフ K

今日のメニューは……

- ・きりたんぼ鍋
- ・ふろふき大根の柚子味噌のせ
- ・オレンジチョコムース

今日の主菜はきりたんぼ鍋です。さすがに鍋を全員でつつく、というわけにはいかないので、いつもの大きな鍋で作ったものを、お椀に取り分けて頂きました。きりたんぼは、あきた〇まちを炊き、皆でこねて成型。ホットプレートで焦げ目をつけました。野菜は、ここぞとばかりにたっぷり投入。野菜の出汁が存分に出て、もちもちのきりたんぼにしみ、とっても美味しかったです。「作り過ぎた！」と思いきや、おかわり希望多数で、ほとんど全てをぺろりとたいらげてしまいました(笑)。副菜はふろふき大根です。大根を厚く切り、だし汁でじっくりと茹で……。この時点で、大根のあまーい香りが食欲をそそります。茹であがった大根にお手製の柚子味噌をのせて、柚子の皮を飾り、頂きました。「沁みる味」とはこのこと。しかも、今日の柚子は、メンバーさんが御自宅でとれたものをわざわざ持ってきて下さった柚子でした！味わいも格別でしたよ。ありがとうございます。そして、その気遣いに感動です。デザートはチョコムースは見た目こそシンプルですが、そこには数々な手間ひまが。チョコを刻んで湯煎にかけ、じっくりとかしたり、そのチョコと他の材料をゆっくりとよく混ぜたり。甘さを控えたチョコムースとオレンジピールの相性が抜群！