

土曜日のプログラムレポート

* 2月17日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、今月の一大イベント（勝手にそう思っている）！金沢文庫にて開催中の「運慶」展へ行ってきました！！この運慶展、地味にスゴイのです。めったにお会いすることのできない運慶仏や、その一派の仏像が、金沢文庫へおでましになっているのです。皆で勇んで出かけました。いや～、スバラシカッタデス……。美しい、そして力強い仏像の数々。皆で、じっくりと鑑賞してきました。こういう企画、探してまた行きましょう！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ケーキ寿司
- ・豚汁
- ・梅酒ゼリー

今日の主菜はケーキ寿司です。初挑戦です。皆で具材と出来上がりのイメージを確認。酢飯を作って鮭フレークやとびっこなど揃えた具材をイメージに沿って配置しながら、型に詰めて作りました。トッピング(?)のサーモンは、バラの形に成型してみました。意外にできる！ちょっとプロっぽい仕上がりではありませんか。貝割れを散らして盛り付ければ、華やかなケーキ寿司の出来あがりです。ボリュームも仕上がりがりも大満足♪酢飯の加減もちょうどよく、大好評でした。副菜は豚汁です。いつもは豚肉を湯通しするのですが、今日はあえてせず、そのまま、豚肉のコクを大事にしてみました。大根、人参、里芋、こんにゃく、ごぼう、ネギといった豚汁といえばこれ、という野菜と豚肉をふんだんに使い、ごま油で香り付けをして仕上げました。豚肉のうまみと野菜のうまみがたっぷりと溶け出て、地味溢れる豚汁でした。デザートは梅酒ゼリーはノンアルコール梅酒を使用しました。ゼラチンをお湯に溶かし、さましておいて、そこに梅酒を投入。更に炭酸と混ぜ・・・「メレンゲか？」というほどの泡と格闘。更には梅酒が冷えていたために、投入したそばから固まり始めるというアクシデントも発生。しかし、出来上がってみれば、固まっているのに炭酸のシュワシュワ感が残って、いつもの出来上がりでした。ホッ。