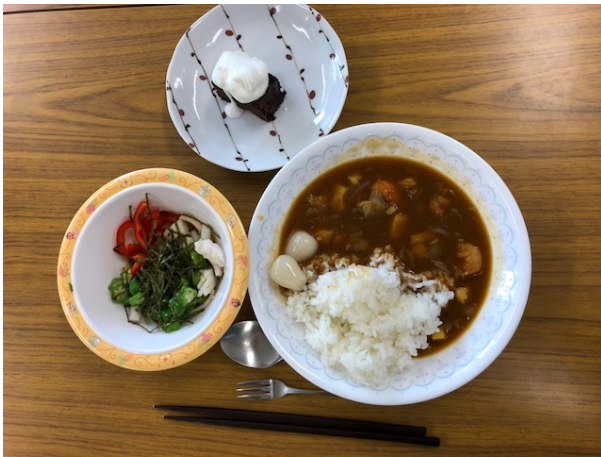


# 土曜日のプログラムレポート

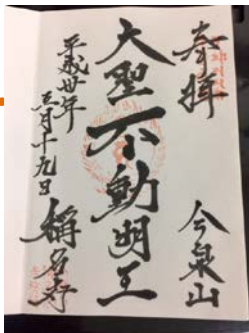
\* 5月19日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の「称名寺」へ行ってきました。鎌倉といっても、いわゆる観光地♪なイメージの鎌倉からは少し離れた、穴場的なお寺。創建は古く、818年(!)、弘法大師空海の伝説の残る、由緒正しいお寺です。まずは本堂をお参りし、御朱印を頂きました。その後、本日のハイライト(?)“陰陽の滝”!! 滝の近くまで、かなり接近できます。小さいとはいえ、近付いてみるとなかなかの迫力で、ひんやりと気持ちのよい空気が漂っていました。マイナスイオンをたっぷり浴びて、気持ちのよい散歩となりました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・シーフードカレー
- ・いかとオクラの酢の物
- ・ザッハトルテ

今日の主菜はみんな大好き(?) カレーです!今日はシーフードカレー。最初に玉ねぎをじっくり炒め、それとは別に、シーフードミックスとエビ(生)も炒めます。更にカレー粉も混ぜて炒め、香りを出し・・・ともうこのあたりから食欲をそそる香りが全開です。カレールーは、某メーカーのシーフード専用のもので、フレイク状のものを併せて使いました(専用なんていうものがあるのですね)。少しばかり水の量に勘違いもありましたが、この季節にはぴったりのサラサラカレーで、魚介の出汁がたくさんしみ出した美味しいカレーが出来上がりました!副菜は、酢のもの。イカとオクラ、パプリカを使ったシンプルな一品。振りかけた刻みのりが調味料に浸って、細切り昆布のようなうまみを感じられ、想定外のアクセントになり、美味しさ倍増でした。デザートはザッハトルテ。オーストリア生まれのチョコレートケーキです。ケーキ本体は、市販のしっとりとしたチョコレートケーキを使用。そこへ、湯煎にかけて溶かしたビター味のチョコをたっぷりコーティング。チョコが固まったところで冷蔵庫へ。生クリームをかけていただきました。甘さ控えめの大人の味ながら、存在感のあるデザートに仕上がりました。しばらく美味しさの余韻に浸ってしまいました・・・。