

土曜日のプログラムレポート

* 9月22日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、菊名の蓮勝寺と菊名神社へ行って来ました。菊名は、今までのおでかけでは行ったことのない未知の土地です。・・・というわけで、駅を出たところで早速、道を間違えました(笑)。今日もメンバーさんに優しく訂正して頂き、気を取り直して Go! 蓮勝寺は、決して広大な寺院ではありませんが、山門から見上げた本堂の姿が清々しい、気持の良いお寺でした。そこから徒歩7分ほどの菊名神社も、こじんまりとした社殿でしたが、神社の方々がとても親切で、冷たい麦茶を頂き、ほっと一息ついて、のんびりとした時間を過ごしてきました。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 元気井
- ・ 豚汁
- ・ ヨーグルトババロア - ももゼリーのせ -

今日の主菜は元気井です。すっかりおなじみとなった感のあるメニューです。今回は少し具材をしぼり、大葉となめたけ抜きで作ってみました。とはいえ、納豆に山芋、オクラといったねばねば素材と、マグロのすきみ、ミョウガ、沢庵、刻みのりといった素材、そして、すっかり良い塩梅に作れるようになった温泉卵を載せて、わさびと醤油で頂けば、「これこれ！」のいつもの味でした。安定の、食べ応えも充分の美味しさです。副菜は、主菜に合わせた豚汁です。もちろん、豚バラ肉は事前に霜降りします。この手間をかけるのと、さっぱりとしかし美味しい豚汁に仕上がるのですよね。今日も、例によって、野菜が「これでもか！」と入った、具たくさん豚汁となりました。今日は、市販の味噌と、ダイケアで自作した(!)味噌を使って作ったので、美味しさもひとしお。デザートは市販のヨーグルトババロアの素を使って作りました。ゼリーのやわらかい感じが上出来で、喫茶店ででも出されるような美しい見た目にとりです。透明ゼリーの下にババロアが隠れている感じで、オシャレな出来となりました!