

土曜日のプログラムレポート

* 11月24日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、横浜・赤レンガ倉庫で開催されている「クリスマス・マーケット」へ出かけてきました。なんだか外国っぽい響き(?)にワクワクしながら、行って来ました。まだ11月ですが、会場は(というよりも、街は)もうクリスマス一色。そこここでジングルベルが鳴り、楽しい雰囲気が漂っていました。会場では、美味しそうな匂いも漂っていました(笑)。「あれもいいな、これもいいな・・・でも高いな・・・」と優柔不断になっているうちに集合時間になってしまいました。暗くなってから行くと、また、各段に雰囲気が良さそうです♪

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・鰯バーグ
- ・生ハムサラダ
- ・オレンジゼリー

今日の主菜は鰯バーグです。普通のハンバーグはよく作りますが、鰯のハンバーグは珍しいですよ。山ほどの鰯(三枚におろしたものを)、ひたすら叩き、ペースト状に。何ととってもこの作業が一番大変でした。しかし、苦勞の甲斐あって、豆腐、玉ねぎ、少しのパン粉、味噌、醤油、酒と混ぜ合わせたたねを丸めて焼いたら・・・何とも良い匂いが！大根おろしと大葉をトッピングしてポン酢をかけて頂きました。ご飯が進む・・・もっと食べたい・・・。副菜の生ハムサラダは、「これでもか！」というほどの山もりの葉っぱが印象的でした。シャキシャキのレタスを食べていると、自分が草食動物にでもなった気分になってきます。しかし、この葉っぱが美味しいのです。生ハムと合わせて食べると、程良い塩気が加わって、更に葉っぱが食べたくなる、この繰り返しで、山もりのサラダもぺろりと完食。デザートは濃いオレンジジュースを使ってゼラチンで固めます。今日は生のオレンジをトッピングではなく、ゼリーの中へ投入。シヤクシヤクした歯触りが楽しく、食べ応えのあるゼリーになっていました。今日は、満足感も高いですが、身体に良いものを食べたような、そんなメニューでした。