

土曜日のプログラムレポート

* 3月9日 *

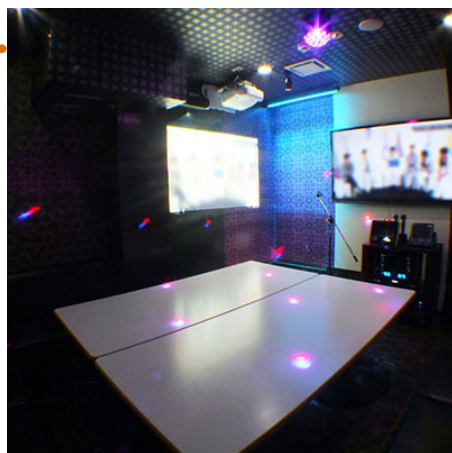
サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、カラオケでした。最初に参加者を募ったら、なんと、全員女性・・・しかし、そこへ勇気をもって(?) 飛びこんで下さった男性メンバーさんが1名。というわけで、近年まれにみる偏りのある構成でのカラオケとなりました。部屋は2部屋です。それぞれの部屋で、懐かしの名曲から、最近の曲、そして、日本語ではない曲などなど、色々な歌を楽しみました。ある方は、カラオケの機材が判定する「消費カロリー」に異議を唱えたり、ある方は、画面に映った若き日の小林旭の姿に驚いたり。季節柄、「花」をテーマに歌ってみたり。今日も変わらず楽しいカラオケでした。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・サバサンド
- ・ポークステーキサラダ
- ・牛乳寒天 (みかん入り)

今日の主菜はサバサンドです。土曜日の料理プログラムでは、おそらく3回目くらいの採用。もとはトルコ料理らしいですね。バゲットに塩サバを焼いたものを玉ねぎのスライスとともに挟む、ただそれだけ・・・しかし、これが美味しいのです！とても！！何がポイントかといいますと、何と言ってもレモンですね。サバの塩気やパンの甘み、新玉ねぎの甘み、これらをたっぷりのレモンの酸味が引き締めてくれるのです。今日は、更にお好みでハラペーニョソース (青唐辛子のタバスコのようなもの) を加えて頂きました。また一味違って美味しかったです。副菜は、ポークステーキサラダ。副菜も、しっかりとしたものを頂きます。少し厚めの生姜焼き用の豚肉を、ステーキソースで焼き、たっぷりの野菜の上に盛り付けました。どちらが主菜か、わかりません (笑)。こうなってくると、お肉ももう少し食べたいような？そんな気分になってきます。デザートは牛乳寒天です。寒天ものやゼリーの類は、よく作るのですが、意外にも、牛乳寒天はあまり登場したことがありません。どこか懐かしいような、ほっとする味でした。シンプルに見えて、寒天と牛乳の混ぜ具合など、繊細な作業でしたよね。担当して下さったメンバーさん、美味しく作って下さって、ありがとうございました！