

土曜日のプログラムレポート

* 3月23日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉国宝館へ、「北斎と肉筆浮世絵」展を鑑賞しに行って来ました！あの北斎の肉筆浮世絵が、こんなに身近で観られるなんて、ちょっと意外ではありませんか？というわけで、勇んで出かけてきました。いや～、良かったです！北斎意外にも、菱川師宣など、「知ってる知ってる」という有名画家の肉筆浮世絵があり、鮮やかな色彩に感動。その後、牡丹が例年よりも早めに見頃を迎えているとのことで、牡丹園も散策しました。咲いたばかりの瑞々しい牡丹と、同じく咲き始めの桜のコントラストが美しく、うっとり……。サイズとしてはコンパクトでしたが、満足度の高いおでかけとなりました♪

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・海鮮あんかけ炒飯
- ・かに汁
- ・ザッハトルテ

今日の主菜は炒飯です。海鮮あんかけ炒飯！ご飯はシンプルに卵を混ぜて炒め、“あん”にたっぷりの海鮮と野菜を入れてとろみをつけて頂きました。ご飯本体(?)を担当してくださったメンバーさんの力強い“あおり”の成果でしょうか、今日の炒飯はパラパラで、とっても美味しかったです！IH調理器なので、いつもこのご飯の質感には苦勞していたのですが……。おかげで、あんをかけても、パラパラ具合が感じられ、とっても美味しかったです(美味しかったと二回言うておきます。副菜はかに汁。ワタリガニの切り身を豪快に使って、出汁を・・・と言いたいところですが、実は、あまり出汁が出ないらしいので、カニカマを入れ、出汁をとりました。今日はやや赤味噌の割合を多くして、しっかりと味つけにこだわりました。カニの臭みを消すために生姜を使ったので、身体がぼかぼか温まり、肌寒い今日にはぴったりでしたね。デザートはザッハトルテ。市販のポロショコラというチョコレートケーキを、液体状にしたチョコレートやアプリコットジャムで加工する、という手作りおやつです。生クリームを添えて頂けば、ビターな大人の味・・・幸せ。