

土曜日のプログラムレポート

* 5月4日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の寿福寺へ行って来ました。鎌倉五山第三位の、由緒正しい寺院。鎌倉随一の美しい石畳がみどころの寺院です。しかも、普段は非公開となっている山門の内部が、ゴールデンウィーク中は拝観可能とのこと。張り切って出かけてきました！私と参加されたメンバーさんの一人（二人？）が見事な雨女・雨男ぶりを発揮して、午前中の快晴が嘘のような雷雨に見舞われましたが、それでもめげず・・・。「いやー、雨に濡れた苔が美しいね♪」なんて言いながら境内を堪能。北条政子や源実朝、俳人・高浜虚子のお墓にお参りし感慨にふけり、そして帰り道で喫茶店でお茶をして、のんびりとしたおでかけを楽しみました！

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ナポリタン
- ・オニオンスープ
- ・いちご大福

今日の主菜は懐かしの味、ナポリタン。新玉ねぎをたっぷりを使い、あとはピーマンとマッシュルーム、厚切りベーコンというシンプルな具材で作りました。まさに、「THE ナポリタン」。こんなにシンプルなのに、何故、こんなに美味しいのでしょうか・・・。ケチャップを全体に絡めた後に、さっと牛乳を振りかけて混ぜると、マイルドな味になるとのことです。やってみました。確かに・・・これは知りませんでした。好みでタバスコで辛みを足したりして食しました。そうそう、メンバーさんのお宅では、タバスコではなく豆板醤で辛みを足すとのこと。やってみると、これがとても美味しいのです。新たな発見でした。副菜はオニオンスープ。こちらもしっかりの新玉ねぎを使用。味付けはコンソメと塩コショウのみなのですが、バターのコクと玉ねぎの甘みが引き立って、優しい味でしたね。デザートはいちご大福は・・・たまには手を抜こう！ということで、市販の大福と草もちに、大胆にいちごをON！して終了（笑）。自分たちで一から手作りするのももちろん美味しいですが、こういうのも、良いものです。今日は一段とまとまりのよいメニューでしたね。