

土曜日のプログラムレポート

＊ 7 月 6 日 ＊

サタデーキッチン



おでかけ



今日のおでかけは「鎌倉文華館鶴岡ミュージアム」へ行って来ました。え？どこそれ？という感じでしょうか。もともとは鶴岡八幡宮境内にある神奈川県立近代美術館だったものを改修して、先月オープンした施設なのです！どうやら建築物として価値のある美術館だったこともあり、用途を変えて、存続させたという事情のようです。とてもキレイに改装されていて、ゆったりと鎌倉文化についての展示物などを鑑賞しました。そして、七夕の飾りが風情を醸し出す八幡宮境内で、遅い時間なのに咲いていた蓮の花なども愛でて、とても文化的な午後を過ごしました♪



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ぶりの照り焼き
- ・豚汁
- ・桃寒天

今日のメニューは「ざ・和食」。先週の「ざ・中華」に引き続き、統一感のあるメニューですね。主菜は和食代表(?)ぶりの照り焼きです。塩を振っておいたブリの切り身に小麦粉をまぶし、フライパンで焼きます。合わせておいたタレをかけつつ、じっくりと“照り”が出るまで焼きました。今日は付け合わせに大根おろしとししとう、新ショウガを用意。これが彩りと味にアクセントをつけてくれました。ご飯がすすみます(これはいつもですが)。副菜はこれまた和食代表、豚汁です。今日は豚肉の油は落とさず、しかも、使ったみそは赤味噌との合わせで、こっくりとした味わいに仕上げました。野菜はふんだんに使い、野菜の出汁と豚肉の旨みと合わせみそのコクとがあいまって、いつもと少し違う美味しさでした。デザートは桃寒天。寒天と言え、先日、固まらなかった恐怖の記憶がよみがえります・・・(笑)。前回の徹を踏まないために、しっかりと寒天を煮溶かしたことは間違いのない事実なのですが・・・またしても固まらず！しかしそこで諦めず、再度、煮ました！！そして固めました！！黄桃と白桃、両方が味わえて、桃を存分に味わえる喉越しの良いデザートが出来ました♪