

土曜日のプログラムレポート

* 2月22日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけ先は、鎌倉文学館です。あるメンバーさんの発案で、今月の計画にいれさせていただきました！企画展「作家と歩く鎌倉」と、でバレンタインデーに絡めて行われていた、文豪の愛の言葉をテーマにしたミニ企画を鑑賞する目的で行って来ました。現地に着くと、早速、文豪の愛のお言葉を使ったおみくじを引くことになり・・・それぞれになかなか情熱的な言葉が書かれていて、気分があがりました。展示は、さまざまな“文豪”たちの原稿や、ラブレターの文面など、興味深いものでした。そして、鎌倉文学館ならではの景観もたっぷり楽しんで帰ってきました。「なんか、本を読みたくなっちゃう」というメンバーさんがいるのも、うなずけます。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・鶏肉のトマト煮
- ・シーフードマリネサラダ
- ・中国茶ゼリー

今日の主菜は鶏肉のトマト煮です。鶏肉とトマトって合うんですね・・・。炒めた鶏肉とジャガイモ、キャベツ、シメジトマト缶を煮込み、コンソメ、ケチャップで味を調えたら、はい、できあがり♪手順はとっても簡単なのですが、とても！美味しいのです！！今日の主菜にはやっぱりパンだよ、ということで、ご飯派の人たちには申し訳ないのですが、多数決で主食はパンになりました。副菜はシーフードマリネサラダです。今日は殻付きのあさりを使用しました！予め砂抜きしたあさを火にかけて口を開かせ、そこへ、イカ、タコを入れて蒸します。蒸し汁は塩、胡椒、オリーブオイルを混ぜてドレッシングに。最後に、葉物野菜セロリ、パプリカ、ミニトマトをあわせ、ドレッシングと混ぜて出来上がりです。あやうく、一部の具材を盛りあわせ忘れるところでしたが、何とかリカバー。ボリューム満点のサラダとなりました。デザートは中国茶ゼリー。実は私がプーアール茶を持参する予定だったのですが、すっかり忘れ・・・(すみません)、急遽、ウーロン茶に変更。キラキラキレイなゼリーが出来上がりました。仕上げにシナモンを振りかければ、ひんやりさっぱりとした食後のデザートとなりました。