

おとこの台所・鳥山だより

1月06日(月) レシピ料理 14名、13日(祝月) レシピ料理 23名(会員17名+ゲスト6名)

R-27 菜の花の辛し和え R-111 鶏肉のチリンドロン R-263 海老の揚げびたし R-490 餅のベーコン巻き

豚肉巻き



R-490 レシピでの餅は1個4等分に切るのを3等分に切り、1人当たりの量を少し増やした。
R-263 餅だけでは少々寂しいという意見により、チリンドロン用にフランスパンを追加したところ好評を得た。

13日にはサロンハイビスカスの女性5名と男性1名のゲストを迎え賑やかな教室となり、食事後もいつもより長い懇談となった



1月20日(月) お好み料理 15名

・ほうとう鍋 ・大根の朝漬け

・フルーツサラダ



ほうとう麺は、手打ちうどんのように作ろうとしたが、市販のほうとう麺を購入した。麺に結構腰があり、全体の量ほどんぶりいっぱい多かったが、皆さん美味しく完食した。

会員より菜園で栽培した、大きな大根と人参を提供して頂き、朝漬けは、朝漬けの素を使わずに手作り調味液を作り用いた。味は良好に仕上がった。



1月27日(月) お好み料理 17名

・恵方巻・豆腐サラダ・はんぺんと三つ葉のお吸い物



恵方巻の具材は、胡瓜、干瓢、生椎茸、玉子、甘酢生姜、鮪、鰻、蟹缶、大葉と多くの種類を準備して、人数分の皿に分け、米は17名で10合を炊飯した。巻く手順を説明し、自分の食べるものは自分で巻くことにした。出来栄は人それぞれの技量に仕上がった。



皆さん完食した。

新入会員の自己紹介

森本和夫と申します。昨年までフルタイム週五日で仕事をしていたのですが、今年から完全に無職となりました。「定年に必要なものは ” きょうよう ” と ” きょういく ” 」とはよく聞くはなしです。

“きょうよう” は “今日用” がある”、 “きょういく” は “今日行く” 所がある” のだそうで、なかなかうまいことを言ったものです。

実は今まで、単身赴任が長かったのですが、料理をしたことはなく、妻からの非難轟轟でした。しかし寿命の延びた今の世の中、自分一人で生きていくことにもなりかねない、と想像すると、料理くらいできなければ困ることになりそうだと心配になりました。

週日の一日、“今日用” を作り、人脈を広げるための場はないかと、“世田谷、男の料理” でネットを検索してこの会を見つけました。まさに理想通りの機会だと思いました。



森本和夫様

宜しくお願い致します。

2020年2月の予定

- ・2月03日(月) レシピ料理
R-132 R-133
R-161 R-162 4種類
- ・2月10日(月) レシピ料理
同上
- ・2月17日(月) お好み料理
オムビーフシチュー 他
- ・2月24日(祝月) お好み料理
塩ちゃんこ鍋 他

発行担当 森田義治