Ｒ０４年１月１日（７７）発行責任者　大久保紘彦

ミニディ おとこの台所・野沢だより

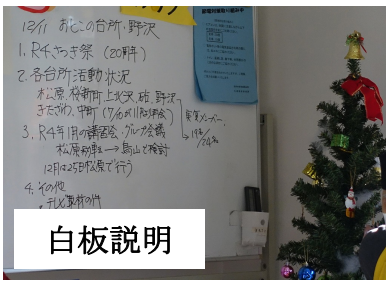
新年あけましておめでとうございます。

コロナ禍の第５波も収まり、台所も再開となりましたが、今度はオミクロン株などいう新株がでてきて第６波が立ち上がりつつあります。どうなるか様子見がつづくようです。

１２月は例会を２回行うことができました。

■今月の料理　３品　　12/11　（参加 8 名）、 12/21　（参加 6 名）

久しぶりの会合は諸行事の予定、活動状況の説明から始まりました。なにか懐かしい感じです。１２月のレシピは、「ミートローフ」、「きのこづくしの炊き込みご飯」と「豚すね肉と白菜のスープ」です。大村さんからレシピの説明があり、いよいよ料理再開です。


白板説明

レシピ説明

料理再開

「ミートローフ」はまず玉ねぎのみじん切を炒めます。牛と豚の合いびき肉に塩・胡椒し、生卵・パン・黒オリーブなどを加え合わせてよく練り混ぜます。バターを塗った型に入れ、茹で卵を置きベーコンで包み、オーブン２００℃で約３０分焼いて出来上がりです。
できたものを切るのが難しくて苦労し、大変でしたがなんとかなり、他の品と共に、会話も楽しみながら、おいしく楽しくいただきました。
12/21 は料理が多すぎ、皆さんお持ち帰りということにもなりました。

■今後の予定

・メンバーの中には幸いコロナの直接の影響を受けている方はいませんが、長いブランク中にはご本人や奥様の体調不良など変化があり、病院のスケジュール・他の活動の日程などで台所の参加日の調整が苦しくなっている方もおられます。
各月ごとに皆さんの参加希望予定を見て柔軟に対応していきたいと思います。

・1/ 8（第２土）、18（第３火）はおとこの台所定例料理、1/15（第３土）は家庭料理で予定しています。