

2022年

7月

第143号

おとこの台所・砧 お勝手だより

令和4年7月号

おとこの台所・砧

発行担当：増木

☆笑って健康!笑顔が集う台所!☆

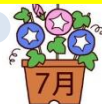
文月七夕です。彦星が織姫を待つ態?右の写真ですが、6年前の「熟年探偵団」で矢切りの渡しから柴又を散策した時の1枚、後姿がなぜか寂しい?実は六文銭が無くて川を渡るのはまだ早い!ではなく、定休日で船に乗れず残念!な様子なのです。

冗談はともあれまた復活したいものです。今月の台所は7月2日(土)・12日(火)・26日(火)ご参加ください。酷暑にご注意を!8月は全休です。



プレイバック2016年7月2日「熟年探偵団」矢切りの渡し

「連れて、逃げてよ!」
矢切りの渡しわたくし?



1	金
2	土
3	日
4	月
5	火
6	水
7	木
8	金
9	土
10	日
11	月
12	火
13	水
14	木
15	金
16	土
17	日
18	月
19	火
20	水
21	木
22	金
23	土
24	日
25	月
26	火
27	水
28	木
29	金
30	土
31	日

たぬきおやじのお勝手2022年6月4日 参加10名

- ☆三食丼(鶏・卵そぼろ、小松菜和え)
- ☆きゅうりとツナの中華和え
- ☆インゲンの胡麻和え
- ☆味噌汁&デザート



と夏の定番スイカ!甘しい♪



すももももももものうち!
二八日は砂原さん差入れのチョコ



無用でした。意外と甘く心配



十一日は熊本産プラム、酸っぱかった時の口直しにチョコとチョコ。

六月もデザート一品つき!

四日は意外と甘いメロンにサクランボ、それなりに美味しい!

「定例料理」2022年6月11日(写真上)&28日(同下)

♪6月のランチ!

- ①あさりの炊込みご飯
- ②サヤインゲンと豚肉の炒め煮(中華風)
- ③海老とグリーンピースのくず煮
- 味噌汁&デザート



参加者各8名でした。

料理の裏ワザNo.1

<岩崎さんによる新連載です>

◆第1回目は料理の際、調味料を入れすぎた時の対処の仕方です。

- ①煮物に砂糖を入れすぎたら、ティーパックで入れた紅茶をたして甘味を抑える事が出来ます。
- ②料理に塩を入れすぎた時は、米酢を小さじ1/4ずつ足していくと酸味で味覚を勘違いさせる事が出来ます。
- ③料理に醤油を入れすぎた時は直後に清酒を小さじ1/2ずつ足していくと醤油の味を抑える事が出来ます。※NHKのあさイチで放送されたものです。



この字何と読む?

- ①糸瓜
- ②青豌豆
- ③甘蔗
- ④彌猴桃
- ⑤鹿尾菜

答え:①へちま②グリーンピース③サトウキビ④キウイ⑤ひじき



「銀の吹朗世田谷支部」としての活動も開始いたしました。楽しくなければ吹矢じゃない!新会員募集!

銀の吹朗は心機一転「スポーツ吹矢振興協会」の支部

砧の台所予定日
銀の吹朗練習日
状況により変更あり

♪頭の体操???

(ネットの投稿より)

- ◆歳の差クイズ
- ①大声で将来を語るのが一八歳、静かに□□を語るのが一八歳
 - ②ロボットを操作するのが一八歳、ロボットに□□されるのが一八歳
 - ③新歳の差編
 - ③へそを曲げない一七歳
 - ③が曲がりそうな一七歳
 - ④肩を並べた一七歳
 - を並べる七一歳

♪懲りずに続けます。

1/2の答え ①終活 ②介護 ③腰 ④薬