

おとこの台所烏山だより

記録的な最短での梅雨明けとなった6月後半からの猛暑にも負けない烏山では、又2人の 新人の入会があり、元気に料理を、会話をと楽しんで過ごしております。



猛暑の6月30日男の台所烏山の11名の有志が府中駅から徒歩で1時間半の道のりを”暑い、暑い”と言いながら府中の森(10000本のアジサイ祭り開催中)を目指しました。帰りも徒歩で30分を掛けて大國魂神社の側の「府中砂場」にて昼食とお酒を頂き、帰途に着きました。

7月4日 レシピ料理 14名
7月18日 レシピ料理 中止

(レシピ)
①新玉ねぎの炊き込みご飯
②新じゃが鶏肉炒め
③ゴーヤの海老詰め揚げ



新玉ねぎの味とゴーヤの味もなんとなく、少し違和感を感じた人もあった。

②の料理について、作り方を少し変更しました。鶏肉は塩胡椒で味付けをして、フライパンで皮面から焼き両面をやき、銀紙で包み肉のしんまで、熱を通しました。ジャガイモは大きいので、4等分にカットし、レンジで柔らかくして、ライパンで焼き目をつけました。

③の料理
ゴーヤの苦味には、好き嫌いがあり、心配したが美味しく頂きました。

7月11日 お好み料理 中止
7月25日 お好み料理 中止

(レシピ)
・鮭炊き込みご飯
・茄子と豚肉のスタミナ焼き
・サラダ、汁

7月に入り、コロナ感染者の急拡大で11日、18日、25日は中止にしました。

新入会員の紹介



福本忠則

入会の動機は、烏山ふれあいの家でマージャンをしています友人の紹介でした。

見学をして、直ぐ気に入って入会を申し込み、翌週から参加しました。

食事は毎日作っていますが、台所の味付けが良いので新しい調味料が増えました。

以前は包丁で怪我をしたことが有りましたが、包丁の扱い方を教えてもらい、その後怪我をしなくなりました。

毎週参加するのが楽しみにしています。