Ｒ０５年２月１日（８７）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

今年2023年1月の活動は、予定した2回開催が無事行えました。

台所グループ全体の活動は、コロナの影響で縮小気味ですが、各台所も安全な運営と活発化に向けて努力しています。野沢も同様に活動を継続していきますので、皆さんのご支援をお願いします。

現在、野沢の台所10周年に向けて記念アルバムを制作中です。まとめていると懐かしいことがいろいろ出てきました。ご期待、ご協力をお願いします。

■今月の料理　3品　＋α　　1/14 定例１(参加 11名)、1/17 定例２(参加 10名)

１品目は「餅のプロバンス風」です。スープにはトマトピューレとスープの素を使いました。アンチョビーとブラックオリーブはたっぷり使ってみました。お餅は、魚焼き器とレンジを使って焼きました。余ったセロリの葉をあしらいました。

２品目は「ブイヤベース」です。レシピでは具材を豊富につかいますが、今回はえび、いか、ムール貝です。いかの輪切り、定例１ではすでに輪切りにしたものを使いましたが、定例２ではいかの皮むきから行い、手順が大変でした。ワインもお酒も使い、じゃがいもなどの具も多く、大きな鍋２つで作りました。

３品目は「豆腐のベーコン巻き」です。ポイントは豆腐の水切りです。かなりしっかりやったのですが、定例１/２とも水切りがたらず、追加で時間を使いました。ベーコン巻きも、慣れずに豆腐をこわしたり、巻き方不足だったり、いろいろありました。

お餅は追加でいそべ焼きもつくり、全体としてたっぷりとしたお昼ごはんをおいしくいただきました。

定例１

定例２

■ 今後の予定

●２月の活動は、2/11（第2土）と　2/14（第3火）の台所定例料理です。
レシピは、「殻付き海老の香り焼き」、「鶏五目ご飯」、「菜の花の肉巻き」です。

●１０周年記念パーティーは、新年会を兼ねて２月１８日（土）ランチタイムに「華空間」で開催します。大先輩の水沼、峯、別府３氏にも参加いただける予定です。当日のプログラムを検討中です。別途、皆さまにお知らせしますのでお待ちください。

●野沢では、新入会員を募集しています。皆さん友人などの紹介をお願いします。