

ミニデイ おとこの台所・野沢だより

10月に入りあの酷暑も一段落し、例年のように秋の味覚を楽しむことが出来るようになってきました。今月の家庭料理ではなんと松茸が出ました。

10/17 社協の金子さん、新任の鈴木さんの2名がご挨拶・情報交換に来てくれて、調理・会食にも参加いただき楽しい時間を過ごせました。



■今月の料理 3品 + α 10/14 定例1 (参加9名)、10/17 定例2 (参加10名)

1品目は「甘栗とエリンギの洋風炊き込みご飯」です。定例1では生の栗を購入し、茹でて皮をむくことに挑戦しました。かなり苦戦したので定例2では甘栗を利用しました。手軽さは甘栗ですが、美味しさはやはり生栗に軍配が上がりました。

2品目は「茄子とカジキのオイスターソース炒め」です。定例2ではたっぷり火を入れたため、味がなじみ美味しかったです。カジキが小粒に仕上がりました。魚料理は少し早め・短めに仕上げる方が良いでしょう。

3品目は「しめじ茸と豚肉のオープン焼き」です。定例2では大きめの豚肉ブロック購入となったので、切り身を大きくしたので、肉を食べたという触感が楽しめました。

定例1と2では、メイン料理の皿を丸と楕円で変えましたが、皿の違いで料理の雰囲気が変わることに気付かされました。

また、定例2では兜山さん新作のリンゴ、サツマイモと生クリームを使ったスイーツを鈴木さんにチャレンジしてもらいました。



苦戦中の生栗の皮むき



手軽な甘栗パック



定例1



定例2

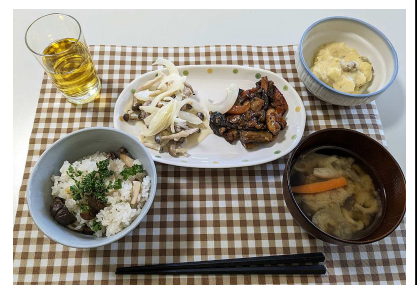


スイーツ作りを楽しむ鈴木さん

定例1の時、体調が最悪と連絡のあった佐藤正彦さんに皆さんで弁当を作り届け、喜んでいただきました。

■家庭料理 10/21 (第3土) (参加7名)

今月の家庭料理は、大村さん提案の「松茸ご飯」、「春雨とマカロニとキュウリのポン酢・マヨネーズあえ」と「にら玉入り味噌汁」です。香り松茸と言いますが、これには一同驚愕し大満足でした。春雨(大村さん差入れ)はすごいボリュームでしたが、皆さんお代わりしてペロリと完食。味噌汁は今回初めて「料亭の味液体味噌」を使用し、美味しいにら玉と相まって久しぶりに上質の味噌汁を体験。梨、ぶどうのフルーツまで付いて心温まる家庭料理を堪能しました。



■今後の予定

●11月の活動は、11/11(第2土)と11/21(第3火)が台所定例で、レシピは「大根と豚バラの甘辛炒め煮」、「しし唐とむきエビの塩炒め」、「ツナと蓮根の炊き込みご飯」です。

(11/25の料理講習会に大村、伊藤が参加予定)

●11/18(第3土)は家庭料理です。(順番が変わり実方さんのミニ蕎麦打ち)

その後は、12月川村さんの肉じゃが、来年の1月佐藤俊夫さんの回鍋肉、2月篠原さんのつけ麺、3月高橋さんエントリ と続きます。