

CDC便り(2025年3月12日 開催分)

開催日 2025年3月12日
14:00~16:30
場 所 第一集会所
出席者 9名

メニュー

1. 卵パックの手まり寿司
2. 菜の花とチーズの
ガーリックベーコン巻き
3. キャベ卵きんちゃく
4. うしお汁
5. 桜餅



一口メモ

- ・ 雛祭りには少し遅れましたが、雛祭りをテーマとしました。
- ・ 卵パックの手まり寿司は、卵パックの上側を使うという奇抜なアイデアで、寿司を作る事に挑戦しました。
小さなパックに刺身などの具と寿司飯を詰めるため、具の切り方を工夫して、3種類の手まり寿司を、60個作成しました。
- ・ 菜の花とチーズのガーリックベーコン巻きは、簡単にできそうだなと思いながら順調に進行して、焼く前まで完成させました。食べる時に暖かい方が良くと考えて他の料理が出来上がる頃に焼き始めようと、焼きを後にしました。
ところが、焼き始めると巻いた部分が解けてきてしまい、Mさんのアイデアで、楊枝で止めて、なんとか完成できました。
- ・ キャベ卵きんちゃくは、油揚げを袋状にする時に、破れないよう慎重に作業したものの、一部破れてしまいました。レシピにはなかったが、きんちゃくを食べ安いうように二つに切って提供したアイデアは良かった。
- ・ うしお汁は、ハマグリを使うレシピなので、値段が高いけど大丈夫かなと危惧していたが、Aさんが良いハマグリを買っておいてくれたので、3個/1人となりました。
- ・ 桜餅は、白玉粉等を使った生地作りから始め、桜の葉も塩抜きをし、まるで和菓子屋さんのおうでした。また、40個も作ったにも関わらず、作るKさんの手際も、出来映えも素晴らしく、まるで職人さんのようだねと口々に言っていました。

以上、5品とも味も形も良く、全品を並べると雛祭りらしい、明るくて色合いも良く、華やかで、春の気配を感じることができました。

(記 市原)