ちょっと変わった調理実習

総務委員会　広報

２０２５年８月１日（金）再開から二度目の「調理実習」が開催されました。今回のメニューは『ちょっと変わったカレーライス』です。参加者は２４名、うち男性は５名でした。
会費は５００円　鈴木代表は「ワンコインでできるものを目指す」で計画を立てているそうです。
ちょっと変わったのタネ明かし・・・４つのグループはくじ引きで隠し味にチョコレート・トマト・リンゴ・和風だしを使いました。カレールーは数種類のものを混ぜ使用しました。家庭では出来ないルーの使い方でした。

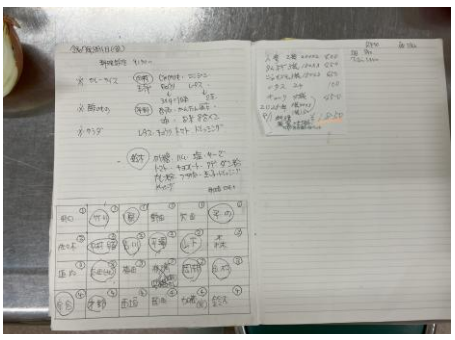
参加者は手際よく、材料を刻み、肉を炒め、煮込み・・落とし蓋を使う　と言う技も出てきました。傍らでは　春雨サラダの準備、トマトの皮を湯引きで剥くと言う手の込んだ作業でした。
さすが！！長年調理に携わってみえた方々！と思いました。
調理同好会の創立から関わって下さり、ほぼ毎回参加している、鈴木さん・大田さん・野田さん・平野さん・加藤宗一さんなども、もちろん今回も参加です！！

特筆すべきことは、材料が不足した際、鈴木代表が軽いフットワークで調達に行って下さいました。
それぞれのグループではメインの調理で手一杯です。デザートの水ようかんを平野さんかまとめて作って下さっていました。参加者が楽しく心地よく実習して貰えるような「配慮」に感心しました。
参加者の方でビニール手袋をして見える方、三角巾の代わりに布で作った帽子をかぶって見える方もいました。リタイアしてから料理教室に通った男性はじゃがいもの皮むきなどプロ級でした。

参加者のみなさんに「参加のきっかけ」や「感想」をお聞きしました。
何か始めたかった　こなみ会のイベントに関わりたかった　自分の予定と開催日がマッチした
みんなでワチャワチャやって楽しい　以前の調理室と調理道具などが違いチョットやりにくい
とにかく皆でやると楽しい　やっと再開してくれて嬉しい

家事の　調理の　プロ集団の行動は素早く、的確でかつ丁寧でした。９：３０AM 開始の予定でしたが　１０：００AM 過ぎには　各グループのカレーはほぼ出来上がっていました。

鈴木代表の「煮込んだ方が美味しいから、来た人から　どんどん調理して！」の指示が素晴らしくまた参加の皆さんの手際よさと様子を見ての的確な行動が素早く出来上がるコツと思いました。

次回は１０月第一週目の金曜日　１０月３日（金）です。次のメニューを楽しみにしましょう！

そして、沢山の皆さまの参加をお待ちしています。