

三日月家かわらばん

今年もよろしくお願ひ致します

2013年1月号

簡単だけれど滋味あふれる本格的な味

季節を閉じ込めてパンにして、黄金色に光り輝くユズ

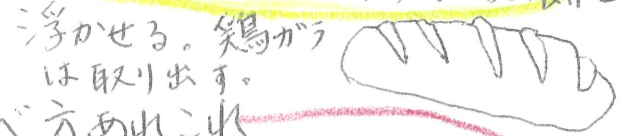
今シーズン2回目になる作業『柚子の皮の甘煮』を作りました。この時期しかない物なので米あげソーキに山盛りの柚子を煮ます。一度ゆでこぼした柚子は香りを失なわないうちがさないうち火かげんに細心の注意をしながら煮ます。煮上がった柚子皮はステンレスの大鍋の中で黄金色に光り輝きます。自然の物を自然に作るとこんなに美しいのだと感動します。大切に冷凍して一年間、クレープや他のパンに使います。

パンにもごはんにも合うスープ
時間が作ってくれる
土、日の時間の有る時にスープの上で

- (材料) ◎鶏ガラ 1羽分
- ◎野菜(有り合わせでよい) 例えば、小カブ、玉ネギ、人参、白菜、ジャガイモ、里芋、きのこ類
- ◎固くなったお餅(あれば)

(作り方) 大きめのお鍋に鶏ガラと野菜をたっぷり入れて小さい火にかける。半日位は煮る。塩とコショウ、コンソメで味をす。お餅は小さめに割って天ぷら油で素揚げにしておく。味が整った具たくさんのお餅を揚げたお餅を

揚げたお餅が温かさとコクをプラスしてくれて心も身体も温かくなります



変わっていくお正月の風景
私が子供の時はお正月の前にはコマ、タコ、羽子板...これを必ず揃えてお正月を迎えていたのですが今年のお正月、風揚げを見たのはたった2回。それも和風ではなく「カイト」でした

カイトを揚げていた子供さんに心の中で「ありがとう」とつぶやきました。カイトでも...この風景が失われるよりは、今の子供達は風が空高く上がった時の風の糸のうなる音なんか知らないのでしょうか

今年少し見ばえの良しと思っただけの物になっちゃいました。今年もこれでお付け合いますね。お返しませ...



津山朝日新聞より引用

シンプルなパンをシンプルな食べ方で...

お客様の所へパンを配達する時はとても楽しいひとときです。色々なお話を聞かせていただけるからです。パンの食べ方もお客様によって様々で、食パンのゴパンを焼かないでそのまま手でちぎって食べる(結構おられます)と自然な甘みが口の中に広がっておいしいと言われます。私も好きで時々します。フルーツでもナイフでおかないで、かじって食べるのが一番おいしいと言いますから一理有りと思えます。最近よく耳にするのがシンプルなクレープ類や食パンなどをオリーブオイル又はオリーブオイルと塩を混ぜたものにつけながら食べる方法。私は少し焼いてカリッとさせたパンをこの食べ方で食すのが今、一番のお気に入りです

寒い冬ですか
こんな年はネギか
甘くパパスがおいしいです合