

2022/10/19

# リトルハウス通信

今月のリトルハウス通信は、先月号のリトルハウス通信に引き続き、月1回、月曜日の午後に行われている「おかしクラブ」の活動をご紹介します。

おかしクラブとは、利用者の皆さんから食べたいおかしや作りたいおかしを募ったり、今まで作ったことがないおかしを職員が提案したりしながら、その月で作るものを決め、おかしクラブ参加者がおかしやスイーツを作り、帰りのミーティング後にみんなで食べる行事の事です。

今までおかしクラブで作ったものは多岐に渡り、ティラミス、紅茶のシフォンケーキ、白玉ぜんざい、チーズケーキ、蒸しパン、アップルパイ、葛切り、梅ゼリー、わらびもち等々、たくさんの種類を作りました。そして先月号のリトルハウス通信でご報告した通り、前は初めてプリンをつくり、結果、おかしクラブでつくった中でも1、2を争うぐらいの美味しさだったんです。

しかし前回のおかしクラブでつくったプリンは、時間の関係もあり形状がプリンっぽくはありませんでした…。ちなみにこんな感じ。



たまご豆腐のような見た目ですね。味は甘さ控えめで、口どけもよく、最高に美味しかったのですが…。

そこで今回は、もうひと段階、見た目も含めレベルの高いプリンにチャレンジすることになりました。さらに普通のプリンではなく、かぼちゃプリンをつくることに。



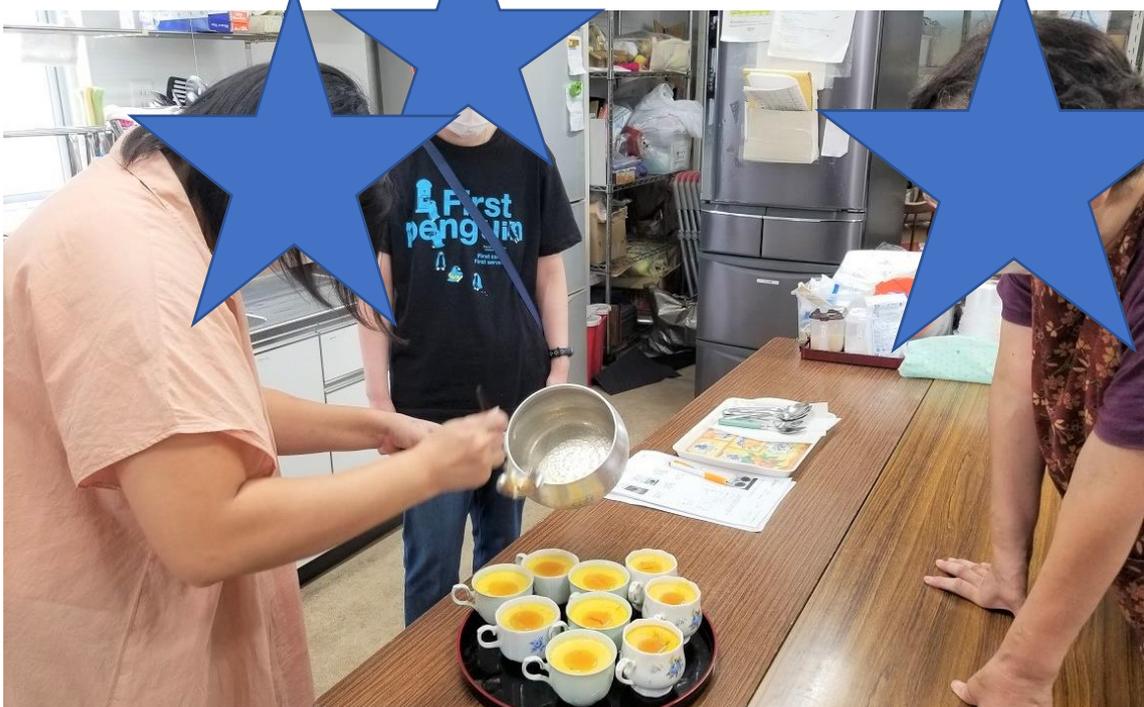
かぼちゃをつぶしているところです。



プリンベースにかぼちゃペーストを混ぜ、器に移しています。



そしてプリンを蒸して…、



蒸し終わったプリンにカラメルソースをかけています。

出来上がったプリンは、見栄えもよい、かぼちゃの風味が効いたとても美味しいプリンに仕上がりました。出来立てを食べたので熱々のプリンではありましたが（笑）

カラメルをもう少し煮詰めたらよかったかな、なんて声もありましたが、私にはちょうどよい感じがしました。



そして、今回出来上がったかぼちゃプリンはこんな感じです。

わたしたちにとって、おかしクラブは、作る人、食べる人が一体になれるとても大切な行事だと改めて思いました。これからも色々なおかしづくりにチャレンジしていきたいです。

(鈴木)