

# とろろ通信

2014年10月27号

みなさま、ごきげんよう！  
というスタッフの楠永です。

すっかり秋めいてきたと思ったら急な暑さに参ってしまったり、それでも朝夕は寒かったりと、体調を崩している方も多いのではないのでしょうか。

9月16日という日はスープ会を開きました。スープを作った後には同日に精神保健福祉センターで開かれていた、「家族サロン」に持って行って出席されていた方に振る舞いました。これを読んでいる方にも「飲んだよ！」という人は多いかも？

ざっくりと「レシピ」を書いておきます。  
ジャガイモ…というので収穫  
タマネギ(赤)…というので収穫  
人参…スーパーで購入  
セロリ…スーパーで購入  
スイノン…ブロックの固形タイプ  
全部をというので賄えるというのですが難しいですね。スイノンもインスタントでした…スィンマソー-

工程とって…



まず玉ねぎを炒めます。



火加減はごくごく弱火。

玉ねぎに七分通り火が通ったら、他の野菜を入れます。炒めている間は焦げ付かないようにかき混ぜる時以外、蓋をします…約一時間

他の野菜にも火が通ったらコンソメを入れて弱火でコトコトと煮込みます。

…約一時間



この間も蓋は忘れず。



その後ミキサーにかけ、裏ごしします。

裏ごしにも時間がかかり(ミキサーとこし器の小ささが原因ですが…)結局出来たのは三時間後(笑)ですが手間をかけただけ、美味しいものになりました。



滑らかな羽二重のよう。

皆様もお試ください。

九月末にはサツマイモや田芋の試し掘りを致しました。がしかし…



大きさ比べ。

サツマイモはまだまだ小さかったです。来月にもう一度挑戦しようと思います。もう一つ田芋の方ですが、こちらは去年に採りきれなかったものを一年越しに掘り上げました。結果はどうかと言いますと…。



ん、なかなか!

元さんがよくよく世話を覚えて下さったおかげで、良いものが採れました！最終的にはこれくらい採れました！←



良いんでないでしょうか!

田芋はこれから順次掘っていくつもりです。欲しい方は是非!というに來て掘って行って下さい。

十月23日24日にもサツマイモを掘ってみようと思います。奮ってご参加ください!

では、今月この辺でまた来月!

場所

高知県吉川郡いの町

波川2055-1

お問い合わせ先

088-856-7360

(月~金曜の、

午前9時~午後4時

までの間にお願いします)

メール

kataokamisako@lemon.plala.or.jp