

おやつクッキング



パンケーキ 作りに 挑戦

・・・ふわふわで 美味しい！・・・



在宅サービス課 中村 知子

通所で 12月10日(火)・12日(木)の2日間、**大好評おやつクッキング第2弾**として**パンケーキ作り**をしました。クリスマスが近い事もあり、ケーキに見立ててパンケーキにデコレーションし、利用者の方々にクリスマス気分を味わって頂きたく企画しました。

処で パンケーキとホットケーキの違いをご存じですか。パンケーキとは、フライパンなどの平鍋で丸く平らな形で焼くケーキの相称。日本では**パンケーキとホットケーキの明確な区別はなく、外国から入ってきたパンケーキが“ホットケーキ”と呼ばれています。**

レシピとして **ホットケーキミックス・牛乳・卵**です。まず**卵白を泡立てて、ケーキミックス・牛乳・卵黄を混ぜて 最後に泡立てた卵白を混ぜた生地を 鉄板の上のせて円形にして焼くだけの、シンプルな料理**です。しかし 生地づくり時に秘訣があり、メレンゲの泡立て不足や混ぜ過ぎるとフワッとしません。メレンゲはホイッパーを持ち上げた時 ツノが立つぐらいか、お玉からゆっくり垂れる程度が良好とされています。利用者の方々に **材料を混ぜ合わせたり、パンケーキをひっくり返して頂いたり、料理経験のない方も興味を示され、ワレ先にと率先して手伝って下さいました。**



昔取った杵づかの如く 料理の経験者や かつて子供達のおやつ作りをされたに方のアドバイスを受けながら、和気藹々とした雰囲気の中で、楽しくおやつ作りができました。居室内に甘い香りが漂ってきました。**ご自身で焼いてクッキングされたパンケーキに、ホイップク**

リームやチョコソースなどを 各自の好みに合わせて、上手にデコレーションされ、満面の笑みを浮かべて「美味しい!」「最高やあ!」といいながら、召し上がられていました。

美味しいものを食べる楽しみは 幾つになられても変わらないものです。「次回は 何つくる?」「大福が エエなあ」「ぜんざい」等々の声も聞かれ、次の企画も楽しみにしてくださっている方もおられました。みなさん喜んで下さり 非常に嬉しく思いました。

ケーキより ロウソクの目立つ 誕生日

年寄りに 聞いて欲しいな スマホより

令和6年 小 雪

