おやつクッキング

タコ焼き に 挑 戦

・・・アツアツで おいひい！美味しい！・・・

在宅サービ課　福重　奈美

立春を過ぎ、暦上では「春」を迎えても まだまだ 寒さが心配な今日この頃。関西では“一家に一台は持つというたこ焼きホットプレート”を持ち寄り、2 月 11 日 13 日に**「たこ焼きパーティ」**を開催。

調理前に しっかり手洗い･消毒を済ませました。職員がたこ焼きの汁を作っている間に、女性陣は 具材のちくわ・ウィンナーをキッチン鋏でチョキチョキ。“昔とった 杵づか”よろしく器用に使いこなされアットいう間にカット終了。チーズに青ネギも細かく刻んで貰いました。ホットプレートをセットし温度調整できたら、油を引いて準備完了。

〞たこパ奉行〞登場。『じゃあ、生地をプレートに流し込んで焼き始め開始！」の號令の下で　一斉に 3 台のプレートが一気に稼働。更に 奉行より「ウィンナーは穴に 1 個ずつ～。ちくわとチーズは全体に散らしてね」等々 細かい指示が飛ぶ中 うまく焼き上がっていきます。クッキングの様子をカメラ班がパチリ。注文に応じて“どや顔”で撮影。全員ニコニコされ、目が輝いていました。そう感じたのは　ワタシだけ・・・

各自 ピックやお箸を手にホットプレートの周りを取り囲み、焼き上がり具合を一心不乱に覗き込みこんでおられる姿が印象的でした。まず お試しで職員が 1 個ひっくり返して「いいんじゃなぁ～い」の声で　一斉に手がホットプレートへ移動。「わぁ むずかしい!」「うまくいかへんで！」「おぉ　意外とイケてる」等々の声が各テーブルで飛び交いました。再度奉行が「巧くひっくり返せなくても　コロコロしてたら 丸くなるから大丈夫」の一声に　安心されていました。焼き進めるうちに ちゃんと丸い形となり、いい色具合に焼けたら　一旦別のトレーに移動して保存・保温しました。

上手でしょう！