

日中の日差しは眩しいけれど、朝夕は本当にしのぎやすくなりました。一年で一番美しい時期ですね。澄んだ秋空の下、毎週末ごとあちらこちらで祭りや運動会をはじめ、様々なイベントが行われる実りとにぎわいの季節です。八百屋さんの店頭で籠いっぱいりんごを見つけました。

さあ、アップルクランブルを作らなくっちゃ！



★★ クラムケーキ ★★

喫茶部では利用者さん手作りの洋ナシのクラムケーキを店頭販売しています。りんごが出回る季節にはアップルクランブルに挑戦です。アップルクランブル（りんごのクラムケーキ）は英国の家庭菓子。みんなこれが大好きというお菓子です。

●洋ナシのクラムケーキを作り始めのころは、本当にハラハラドキドキしました。怪我をせずに缶を開けられるかしら？包丁で指を切ったりしないようにとか、均一に切り分けてねとか、軽量を正確にできるかな？フィリング（生クリームと卵、ラム酒とバニラエッセンスを混ぜたもの）を作る時にはそっと混ぜ合わせ、小さな泡も丁寧に消してねとか、クラム（小麦粉と砂糖とバターを指先でそっと潰しながらパラパラの状態にしたもの）は練らずに、かるくかるく、パラパラパラッ…と。

●利用者さん達のチームワークは素晴らしく、今は殆ど自分たちでテキパキと作っていってくれます。繰り返し何度も何度も作り続けていたら、いつの間にか分業体制が整って、作業がスムーズに進みます。包丁の使い方も目に見えて上達し、フィリングも滑らかに、クラムは繊細なパラパラ状態に仕上げることができるようになりました。使った道具類もどんどん洗って食洗機にかけ、拭いて片付けてくれます。

●クラムケーキが売り切れてしまった後に来て下さったお客様が予約を入れて下さることもあって、嬉しい悲鳴があがることもあるのです。また「野いちごの会」という会を作って、予約を入れて下さるお客様もいらして、「美味しいね」と言って下さいます。こうしたお客様に私たちは支えられています。

●天井も高く、南からの明るい日差しがいっぱい差し込む野いちごで、午後のひととき、手作りのケーキでお客様を丁寧におもてなしするってなんて素敵なんでしょう。こぼれる笑顔と共に「どうぞごゆっくり」が言えるように、今日もまた繰り返し練習です。（時々忘れちゃうので）



☆利用者さん同士で、体調を崩してお休みした仲間を気遣い、厳しく!?注意しあい、そして決してめげることなく、手作りのサンドイッチやケーキなどが完売したらみんなで拍手やハイタッチをして…「今が一番楽しい」と言ってくれる利用者さんたちに励まされています。

★11月の予定★

- *11月 9日(金) ふれあいスポーツレクリエーション大会
- *11月 10日(土) 特別開所(予定)
- *11月 17日(土) 特別開所(予定)
- *11月 30日(金) 日帰りバス旅行(予定)

☆☆ケーキセット 400 円(手作りケーキ+コーヒーまたは紅茶)のご予約承ります！是非ご利用ください。