

仏の顔も三度まで やっぱりやるのだビール宴会

# 我が胃袋の叫び

ふちんかん

今回はパスタにまつわるお話を。

初めて作った17の春

高校時代、英語のリーダーで「英文を読んで2つ何かする」って課題が出た。今の総合学習のはしりみみたいな感じかな。私はトーマスクックの時刻表を読んでヨーロッパ旅行の計画を立てたのと、もう一つが調理に挑戦だった。オニオンスープとミートスパゲティを作った。それまでパスタソースを「作る」という感覚がなかったので、新鮮だったなあ。

思えば我々の世代の男は、家庭科の学習を小学生までしかしていないので、調理することから遠ざけられていたんだなあ（今では考えられませんが……隔世の感）。

衝撃のカプリチョーザ

初めて行ったのは箕面店（先日行ったら無くなっていた）。職場のおっさん3人組で2人前とピザを注文。おきまりの「当店のボリュームをご存じですか？」のアドバイスを無視して強引に発注。結果、悶絶しました。全部食べましたけど。

相棒さんと行くようになって1人前とライスコロケというのが定番になりました。ちかごろ行ってないなあ。最近ではJR中山寺付近にある「ドルチェモスカート」がお気に入りです。

好きなパスタソース

シンプルなソースが好き。魚介類がゴテゴテ載っているのは食べにくくてかなわん。

- ・ペペロンチーノ

好きなんですけど、まだ子どもたちが食べることが出来ないのが縁遠くなりました。

- ・ボロネーゼ

肉肉感が良いよね。

- ・カルボナーラ

子どもたちも大好き。

メーカーによってかなり味付けが違う。私は市販のレトルト物であまり美味しいと思ったものはないなあ。カルボナーラはカプリチョーザが良いね。

家での定番

基本はレトルト。「青の洞窟」とか「予約でいっぱいのお店～」とか、美味しいのはいいんだけど高いんだな。一人で食べる分にはいいんだけど、4人分だとちょっとね。

そこで普段は安物のミートソースですよ。これは酸っぱかったり肉分が少なかったりと不満も多いわけなので、ちょっと手を加えてやります。まずは挽肉。ハンバーグを週イチで作っている関係上、挽肉は常にストックされています。こいつをオリーブオイルと黒こしょうでざっと炒めて、その上に安物のミートソースを加え白ワインをぶっかけます。そこに茹でたてパスタを投入ししばらく馴染ませてやると、まあ良い感じですよ。

ガーリックパスタ……まずは茹で上がったパスタをオリーブオイルかガーリックバターでざっと炒めます。その上によく100均などで売っている「ガーリックライス」の元」とか「直火チャーハンの元」なんかを加えますと、なんとまあお手軽にガーリックパスタのできあがり。ビールのつまみにも良いですよ。

### 第3回ビール宴会のおしらせ

今年もやります！ 残念ながら花火は中止らしいけど。  
8月14日（日）午後1時頃スタートということで。

趣向：【今年も！夏だ！ビールだ！宴会だ！】

近くの酒屋からビールサーバーをレンタルします。

料理はビール好きの私が選んだ数々

（今年はカンちゃん家のハンバーグも登場予定）。

イベントとして第3回「ビール銘柄当てコンテスト」も行います。

（コンテスト参加希望者はご連絡ください）

ご参加の方は：

8月10日（水）までに当方へご連絡くださいませ。

その他：WBF第4戦終了後、川西能勢口から当方まで「歩いて」来てください。

（旨いビールの飲むためです、がんばって山登りしましょう）

荷物は車で搬送します。

お子様連れ・体調不良の方は車でお送りします。ご連絡ください。

シャワーもご利用になれますが、着替えとタオルはご持参ください。

お願い：ポウリングの終了時間によって開始時間が変化しますので、

拙宅まで電話でご確認ください。

では、また。