



マンスリーWANATH

2010年12月号

編集・発行 クラブハウスWANATH



2010年12月25日(土) WANATH クリスマス会

平成22年12月25日(土)

WANATH クリスマス会が、WAC 農園カフェ1Fにて行われました。

30名ほどの出席者があり、盛大な会となりました。

有志による楽器の生演奏あり、ゲームあり、おいしい料理をみんなでいただき、楽しい時間をすごしました。帰り際にはおみやげに手作りクッキーを一人一人手渡しました。素敵な時間がみんなと共有できたこと、とてもうれしかったです。

★都市ガスが通りました！

朝、いつも通りWANATHへ行くと、びっくり☆ 入口の目の前に大きなコンボが！！

工事が行われるのは聞いていましたが、こんなに大がかりだとは！思わずみんなで見学し写真まで撮ってしまいました(笑)

S.S

不便なガスコンロからやっとガステーブルに変わりました。調理も2つ点火できる様になり、みんな喜んでいます。設置の工事の様子も確認しました。いつもキッチンユニットを選んで活動しています。料理の幅も広がり、美味しい料理ができるようになりました。



カセットコンロとは違い、火力の強弱が自由になり、危険も伴いますが、料理し甲斐もありますね！



12月のベストメニュー

【簡単クッキー】

材料

ホットケーキミックス、無塩バター、卵、砂糖、
好みでチョコチップ、ココアなど

★作り方

1. ボウルにホットケーキミックス(150g)1袋、卵1個、砂糖大さじ2くらい、バター50g 入れる。
バターは室温に戻すかレンジで加熱し軟らかくする。
2. 手、または木べらでよく混ぜる。1まとまりになるまでよくこねる。
3. 生地が軟らかくなりすぎたら冷蔵庫でしばらく休ませる。
5ミリくらいの厚さになるように薄く伸ばす。
4. 好きな型で抜く。電子レンジのオープン機能で180度に温めて7~10分焼く。

※ポイント

生地ができれば、あとはチョコチップやココア、レーズンなどを入れてアレンジできます。
よく混ぜることと、生地を休ませて、成型しやすい硬さに調整するのがポイントです。

感想

初めてつくったが、粘土細工のようで楽しかった。思った以上に簡単だったのに、意外とおいしかった。(H) ※クリスマス会のお土産にみんなにプレゼントしました！



行事報告 2010年12月

2010年12月25日(土) WANATH クリスマス会

ワナス&WACNET. 今後の予定

2011年1月14日(金) とよはし音楽祭 前夜祭
2011年1月15日(土) とよはし音楽祭
2011年2月3日(木) 節分・豆まき
2011年2月 梅まつり見学

★ボランティアさん大募集中！！

キッチンユニットで、昼食づくりを一緒にして下さる方を募集しています。
メンバーと一緒に、献立、買い出し、調理、片付けをお願いします。
昼食は12時からです、
おしゃべりも楽しみながら、温かいご飯を食べましょう。
持ち物:時:月～金曜日 10時～
400円、米一合、エプロン
月1回程度の参加でもかまいません。
また、何かボランティアをしたいお方、お気軽にご連絡ください。
メンバー一同、お待ちしております。



☆ここんこのケツサクジョーク

Ozaki って・・・

Ozaki キヨヒコ??

(尾崎っていえば・・・豊?WAC 尾崎?)

編集後記

2010年12月号マンスリーWANATHがようやく完成しました。ワナスのメンバーに原稿の催促を何度もし、また、メンバー達も何を書いたら良いのか迷っていた状態でのようやくの完成です。かなり遅れての発行になりましたが、皆さん読んでくださいね。

