

岳つうしん

No. 18 (発行日 / 不定期)
 発行責任者 ; 小倉 龍彦
 〒487-0031 春日井市廻間町下巳新田65-1
 TEL/FAX 0568-88-8710
 E-Mail oguramegumi@mb.ccnw.ne.jp
 http://www.mb.ccnw.ne.jp/~aa24291/



寒中お見舞い申し上げますって書こうと思っていたらもう“立春”
 2009年が明けて、ちょっとノンビリしていたら2月になってしまいました。
 今年は何かと厳しい年になりそうですが、政治によってもたらされた“災害”は政
 治の力で良い方向に解決してほしいものです。
 まだまだ寒い日が続きますが、遠赤外線効果で体の芯から暖まる薪ストーブも
 全開していますので、みなさん暖まりに来てください。
 左の写真は、スキ一の帰りに寄った開田の友人宅の牛さんですが、最初カワイイ
 と思って見ていましたが「黒毛和牛」と聞いたら、見る目が少し変わってきてしま
 いました。(舌を見て思わず「牛タン」とつぶやいてしまう...)

投稿写真コーナー

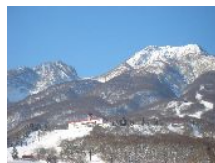
どんなに寒くても、皆さん外に飛び出してそれぞれに楽しんでいるようです。
 今回はまとめて掲載いたします。

<KIJIMAさん>



“未確認人型”

この時期はスキー三昧。年末は妙高へ。



<NATSUMEさん>



お正月は弥勒山からの「御嶽」や
 「中央ア」の展望が最高でした。

<chang chingさん>



お正月は徳本峠から霞沢岳へ。
 元旦、峠からの御来光です。



<陽さん>



「入道岳」で尻セード。



「蠟梅」

<tomu吉の空模様さん>

カワセミです！！



「節分草」in石雲寺



※ tomu吉の空模様さんのブログには素敵な写真
 がいっぱい。「岳」のホームページからリンクで
 きます。

「四季の森」でひたすら待ち続けて撮る事ができました。

これにハマってるお客さんも少なくありません。作り方はとてもシンプル。直火可能な土鍋を用意して下さい。実際「岳」でやっている調理を忠実に再現いたします。

＜カレールー以外で用意するもの＞

- とろけるチーズ(適量)、フレッシュトマト(皮とタネを取り除いたもの、1/4個)
- ローストガーリック(スライスしたんにくをオリーブオイルで揚げたもの、2枚程)
- パセリのみじん切り(乾燥したもの、適量) ご飯(食べたい量)

- ① 土鍋を中火にかけ、熱くなったらオリーブオイルを鍋の内側にまんべんなく塗ります。
- ② 温かいご飯を鍋に均一に盛ります。
- ③ フレッシュトマトの7～8mm角位に切ったものを、ご飯の上に全体にのせます。
- ④ ローストガーリックを手で細かくつぶし、全体にふりかけます。
- ⑤ 温めたカレールーをご飯が隠れるくらいにかけます。
- ⑥ とろけるチーズ適量(写真参照)中心部にのせ、ガスバーナーで焦げ目がつくまで焼きます。
- ⑦ パセリをふりかけて出来上がり。

＜ご自宅で作る場合＞

- * カレールーはレトルト(ボンカレーetc)でも結構美味しいんです。
- * ローストガーリックは粗挽きしたものが市販品であります。
- * 使用するオイルは、お好みでサラダオイル、ごま油、何でもOK。
- * トマトの嫌いな人は、もちろん入れなくてもOK。オプションでお好きな具財を入れてみても良いかも。
- * ガスバーナーがなければ、チーズをご飯の上ののせたあと、ルーをかけてください。
- * 温泉玉子でも乗っければ “デラックス焼カレー”



完成品です

一度挑戦してみてください。出来具合の結果報告をお待ちしていますヨ！！

お知らせ

- ◇ 撫塾工房「素人陶芸三人展」 2月14日まで開催。
 - ◇ 3月(詳細日程は未定) 兼さん(太平洋美術会)による「山の油絵」作品展。
 - ◇ 4月10日～24日 「とんからりん展」機織物の作品展です。
- ※ 3月下旬か4月上旬に「風(ふう)の会」の皆さんによる、第2回ミニコンサート開催予定。日程が決まり次第お知らせします。(チケット入場制となります。)
- ※ 5月下旬か6月上旬頃、「岳」主催の2周年記念「バスハイク(日帰り)」を計画しています。これも詳細が決まり次第お知らせします。



新しい本のお知らせ (書籍棚にあります)

- ◇ 花の山 山の花 (写真集) 山岳写真同人「峰」著 東京新聞出版局
- ◇ かんたん! フリークライミング 中根 穂高著 東京新聞出版局

