

すーぷかれー あつあつタイムス 第4号

足立区民のためのスープカレー情報

「スープカレー」って何？流行先取り！今のうちにチェック！

「すーぷかれー あつあつタイムス」第4号です。
足立区の皆さんにスープカレーのおいしさ、楽しさを知っていただきたくて、またまたまた新たに作り直しました。暇つぶしにどうぞ。

さて、今日のテーマは「スープカレー」って何？その4です。
前回「スープカレーの作り方」をお話しましたが、皆様作ってみましたか？簡単には作れるけれども、以外と奥が深い料理だということに気づかれたかと思います。たかがスープ、されどスープなのです。スープ作りは手が込んだらキリがないですから。
今回はドリンクのお話です。スープカレー店にある「ラッシー」や「チャイ」のお話です。最近はスーパーやコンビニでも手に入ることになったラッシーやチャイですが、これも自分で作り出すと以外と奥が深いんです。それは、香辛料を調合することからです。「ラッシー」を簡単に説明すればヨーグルトドリンクです。でもここでさらに香辛料を調合することで口に広がる味が変わります。「チャイ」も簡単にいえばインド風ミルクティー。ここにも香辛料を加えることで味に変化が伴う訳です。どちらもカレーに合うのは、香辛料を混ぜることでカレーの辛さを



を和らげたり、食後のカレー臭さを消してくれたり、いろいろな効果が生まれてくるからです。ですから単にラッシーやチャイといっても市販で売られているものはもちろんお店によって味が異なるかもしれません。そこのお店で調理する人の好みがでていると思います。チャイは温めても、冷たくしたりと楽しみ方複数あります。よくいろんなお店を訪ねて「食べ歩き」することを趣味とされている方がいらっしゃいますが、ラッシーやチャイを「飲み歩き」するというのもおしゃれかもしれませんね。



今話題のキーマカレー。ひき肉とじゃがいもがたまらない！



おいしいスープカレーを楽しみながら、さらにドリンクも楽しむ！まさにベストマッチ！是非一度チャレンジしてみてくださいはいかがでしょうか！

●● スタッフのひとりごと ●●

またまたまたまたシェフののび太です。このままだと「また」って言葉でこのスペースが埋まってしまうのが悩みです。こう見えても私苦手なことがあります。それはゆでたまごの殻むきです。たまごの殻をわってべりべり剥いていくのですが、どうもきれいに剥けな

てくれたのです。熱湯にしてからタマゴを入れると、殻がきれいにむけるよ、と。そういえば私は真水の状態からタマゴを入れてました。そこで実際にやってみたんす。そうしたらきれいに殻が剥けること、剥けること！あのトゥルン！と殻の剥ける爽快感。殻のむけたタマゴのプルプル感。それから殻剥きが好きになりました。プチプチや枝豆など携帯して半永久的に感触を楽しめるおもちゃがありますが、次はこれですわ！

ヘルシースパイス 講座 その2 コリアンダー編

葉っぱの部分はタイではパクチーと呼ばれ、トムヤムクンに、ベトナムでは生春巻きに巻いて食べます。果実の部分は香辛料として、体内の毒素を排出するデトックス効果があるとされています・・・
こりゃなんだー！
だから、これがコリアンダーです。

お豆なマメ知識。 ~林の里のわんこロボットの巻~

ドラえもんを語るに「1293」という数字を覚えておこう。身長・バスト・ウエスト・ヒップは 129.3cm、体重 129.3kg、ねずみから逃げるスピード時速 129.3km、驚いたときにジャンプする高さ 129.3cm だそうです。これはのび太の設定が小学4年生で、当時の小学4年生の平均身長が 129.3cm であったため、のび太と同じ目線であるということで、この設定になったんですって。頭の片隅に覚えておこう！

この日何の日？ 11月1日

- すしの日
- カーペットの日
- 家具の日
- 犬の日
- 紅茶の日
- 灯台記念日
- 食道楽・芸道楽の日 などなど

1が3つ並ぶと思い、調べたらいっぱいありました。犬の日なのは、「ワン」だからですかね？

<<編集者より>>

いつもご愛読いただきありがとうございます。早くも残り2ヶ月で今年も終わり。月並みですが月日の経つのは早いもので、もう1年を振り返るような月になり、また年末に向けて忙しい時期になってきました。お恥ずかしい話ですが、私は1年を振り返る余裕すらないような状態です。忙しくてバタバタするときに船でも舐めてリラックスしていただければと思います。

発行元：東京スープカレー Cahaya

発行者：草野 能史

住所：東京都足立区一ツ家1-22-18

電話：03-5831-8900

チャハヤブログはこちら

http://blog.livedoor.jp/soupcurry_cahaya