

キムチ作り教室

去る3月1日午後2時、徳成寺において、寺ともサービス「キムチ作り」教室が開かれました。

昨年はかわら版到着の時間差があり、ご迷惑をおかけしたので、今回は到着を見計らっての一齐受付を実施しました。

昨年ご参加を逃した方も、今回はご参加頂けて何よりでした。



「キムチ作り」を教えて下さったのは李徳順さんです。徳順さんが、あらかじめ白菜を7時間塩漬けにしたものと、キムチの種を参加者一人一人にご用意して下さいました。

白菜の葉のすき間に、キムチの種を仕込んでいきました。これで一晩寝かせると翌日にはおいしく頂けるそうです。

ご覧の通り、見事なキムチの出来上がりです。この時点で、会場である庫裏一階の部屋全体にキムチのいいにおいが充満しておりました。

キムチは、捨てるどころがなくお汁も全て食べられます。またとあるテレビ番組では、世界中の健康食品の中で5番に入っていると放送されたのだとか。

小さくキムチを切って、納豆に入れて食べても、とっても美味しいと徳順さんが教えてくれました。早速試してみたいです。



最後に、徳順さんにアツアツのチヂミを焼いて頂きました。ご覧のように、ガスコンロを2台用意した二刀流を事もなげに、次から次へと10人前の子チヂミをあつという間に焼き上げて下さいました。

フライ返しを使わずにフライパンで、チヂミを宙返りさせる技に年季の入り具合を感じました。

ご覧下さい。チヂミが宙を舞っている瞬間を撮ることが出来ました。アツアツのチヂミは、たくさん出来たのですが、皆さん美味しそうに案外ペロりと平らげていました。