

なまえで呼ばれること

結婚して、身内は、夫だけと言う暮らしの中で、まず自分の名字が変わったことで、落ち着かなかったのですが、同じ階段の先輩ママさんが、私のことを「れいこちゃん」と呼んでくれました。

びっくりするやら、嬉しいやら、こそばゆいやら。

その前から、シェリーさんとは、自然になまえで呼び合っていました。1つ年上の先輩ママさんから、親しみを込めて呼んでもらったことは、本当に嬉しかったです。

今は、私の周りでも、若い皆さんが親しげに名前呼び合っている光景を目にします。

仲良しママさんグループでいいなあと思います。

簡単グラタン

(ホワイトソースと一緒に作ってしましましょう。)

作り方

材料 5人分

ベーコン	100g
タマネギ	中 1個
キノコ類	適宜
パプリカ	適宜
マカロニ	100g
小麦粉	大さじ1
牛乳	100cc
生クリーム	200cc
塩・こしょう	適宜
菜種油	適宜
溶けるチーズ	適宜

- ① マカロニを湯がいておく。
 - ② 鍋に油を入れ、たまねぎ、
 - ③ ベーコン、を炒め、タマネギが柔らかくなったら、キノコ類を入れ塩・こしょうをふる。
 - ④ 小麦粉を振り入れ、全体に絡ませる。
 - ⑤ 牛乳を加え、なめらかになったら、生クリームを入れる。塩、こしょうで味を整える。
- マカロニと⑤をあわせ、耐熱容器に移し、上に、星形などに抜いたパプリカを飾り、溶けるチーズをかけてオーブンで、180℃15分で焼き上げる。



ピアノのおけいこ

茅ヶ崎に移り住んで間もないころ、腕白盛りの年子の男の子ふたりに、どうやってお友だちを作ろうか、どうやって過ごそうかと考えて、自宅で、同じくらいのお友だちと一緒にお歌を歌って遊ぶことを思いつきました。

まもなく、集会所に場所を移し、当時1、2歳だった次男、三男が、小学3、4年生に、長男が、中学3年になるまでの6年間、参加して下さった皆さんと楽しむことができ、出会った親子は、100組を超えます。

そして、その中の何人かの方が、ピアノのおけいこに通って下さるようになりました。

その方達と、毎年、同窓会のような「音楽を楽しむ会」を開催します。

その会も13回を数え、ますます、にぎやかさを増しています。

ここでは、みんなが、お盆やお正月に会える従兄弟のような感じで、私は、若いお父さん

お母さん方を義理の弟、妹だと思い、お子さん方は、差詰め、甥や姪の感覚です。

再会を喜び、お互いの子どもの成長を確かめ合い、また会える日の約束を交わして、それぞれの帰途につきます。至福の時です。

音楽を通じて集って下さる方々に、感謝の気持ちでいっぱいです。

フレッシュサラダカルパッチョ風

材料 5人分

(ドレッシング)	
柑橘類	大さじ4
オリーブオイル	大さじ4~6
塩	小さじ1/2
こしょう	適宜
砂糖	一つまみ
(野菜)	
葉物を中心に、500gくらい	
(魚介類)	
旬の魚介類	150g

作り方

(野菜類)
葉物は、きれいに洗い、水気をよく拭き取り同じ大きさにちぎるのがポイントです。

(魚類)
旬の魚介類の新鮮なものを選び、薄切りにして、軽く塩をふり、ペーパーで押さえておきましょう。

なるべく、葉っぱの、間から、魚介類がのぞくようにするときれいに盛りつけられます。

