

エスニック料理作り

8月27日、女性会でエスニック料理を作りました。



ガパオライス

チャレンジサークル会員17名が参加し、野菜ソムリエプロの井上宣子先生の指導のもと、ベトナム風生春巻きやタイ風ガパオライス、バナナフリッターなど3種類に挑戦しました。

生春巻きには海老や6種類の野菜を使用しました。彩りを良く見せるため配置に苦労しましたが、工夫をしながら、ひとりひとり綺麗に仕上げていました。

現在、コロナの影響で活動も自粛されているため、現地の料理を作り、味わうことで海外旅行へ行った気分になりました。

マジックに挑戦！

8月28日、男の道楽塾（趣味コース）でマジック講座を開催しました。



和歌山マジシャンズクラブの森教二氏によるマジックショーで講座がスタートし、様々な色のハンカチを次々に出すマジックや、引かれたトランプを当てるマジックなどが行われました。参加者は不思議そうに見ながらも、時には驚きの声を上げてショーを楽しみました。

その後、トランプを中心としたマジック講座が行われ、コツを教わりながら習得するために熱心に練習をしていました。