

ピタサンドイッチ

材料

強力粉：300g ドライイースト：小さじ2 砂糖：小さじ1/2 ぬるま湯：210~220cc 塩：小さじ1と1/2 サラダ油：大さじ1

作り方

- ぬるま湯を2つに分け、1つに砂糖とドライイースト、1つに塩を溶かす。
- ボールに振るった強力粉と塩の入ったぬるま湯を入れて混ぜ、さらにイーストの入ったぬるま湯を入れて混ぜる。
- を手でこねて、ひとかたまりにしてボールから出し、よくこねる。サラダ油を加えてからもう1度こねる。表面がなめらかになるように丸め、ボールごと38度の湯に浮かべて30分間発酵させる。
- を12等分にし、乾いたふきんをかけて10分間生地を休ませる。
- 打ち粉をしためん棒で直径約13cmの円形にのばす。乾いたふきんとビニールをかけて室温で10分間発酵させる。
- 230~240度に温めたオーブンに入れて、2~3分間で生地がふくれたらピタパンの出来上がり。
- 熱いうちに半分に切り、開いて中に好みの具を入れる。

今回は、ポテトサラダとフライドチキンをたっぷりはさんでボリューム満点のピタサンドイッチが出来上がりました。



わが家の食卓

・ピタサンドイッチ



クッキングサークル四季
土門代子さん

私たちのサークルでは、和・洋・中の料理を旬の食材で作作り、名前のとおり四季折々の味を楽しんでいます。今回紹介する「ピタサンドイッチ」は、ピタパンというポケット状にした薄いパンを使います。中に入れる具によつて、和風にも子供のおやつにもなるので、いろいろ試してみると楽しいですよ。

会員を募集しています
毎週水曜日(月3回)18時から胆振地方婦人会館で活動しています。参加を希望する人は、土門さん(☎446618)まで問い合わせを。

室蘭豆知識

おもしろ
とんとん館
民俗資料館

校倉造りの外観をなす民俗資料館。郷土の文化財を保存するとともに、広く一般公開して、子供たちの歴史学習や社会教育活動に役立ててもらうことを目的に昭和55年4月に開館。約2万8千点のユニークな郷土資料を収蔵・展示するとともに、体験学習も実施。平成12年には、開館20周年を記念して、愛称を「とんとん館」とした。これは、屯田兵の「とんとん」を打つ音(とんとん)をかけ合わせ「かん」の音を「館」に当てはめて、一般公募により名づけられた。

館に収められている資料は、すべて市民の善意で贈られた物ばかり。明治、大正、昭和の暮らしに欠かせなかった品物などが展示室や収蔵室で「軒」を連ねている。現在、民俗資料保存クラブ「チヨンナの会」の皆さんの協力を得て、収蔵資料の整備を行っているため休館中だが、3月20日から開催する企画展「むららん今昔街並み写真展」から、再び開館する。今年には室蘭南部陣屋150年祭

資料館の裏手には、昭和9年に国の文化財指定を受けた「南部藩モロラン陣屋跡」がある。今年には、同藩へ派兵の幕命が出された安政2年(1855)から数えてちょうど150年目。8月には、市民有志や市による150年祭が開催される。

もうすぐ春。資料館に出かけて、昔の暮らしなどを学ぶとともに、貴重な歴史を刻んだ南部陣屋の史実を調べてみませんか。