



どんぐりコーヒー日記3

編集: 笹原・岩崎

前回の「どんぐり日記2」の最後に掲載していた「どんぐりの呼び名辞典」。せっかくなので熟読してみると・・・“どんぐりを食べよう”と書かれたページに「どんぐりクッキーの作り方」がありました。

これはもう、作るしかない！！

前回とは違う方法で、殻ごと茹でてアク抜きをしました。茹でたので前回よりもやわらかく、皮もきれいに剥けました。そのおかげなのか「どんぐりを割る」という大変な作業も簡単にできました。(けっこう渋みがあるのでアク抜き煮沸、計7回しました・・・)



殻のまま煮沸



屋上で天日干し



殻を割ってさらに煮沸

《必要なもの》

どんぐり、クッキーミックス、バター、卵黄、クッキー型、めん棒



《作り方》

①どんぐりを焼す

フライパンではなく、前回同様トースターで焼きました。

やはりフライパンより早く、なおかつクッキーを焼く時のオーブンの予熱もいらず、時間短縮につながりました。



← これ、コーヒー豆に見えませんか??

②どんぐりを砕く

どんぐりを冷ましてから、前回のどんぐりより量も多く柔らかかったのでミキサーで砕きました。

③バターを常温にし、クリーム状になるまで混ぜる

④クリーム状になったバターにクッキーミックスを混ぜてひとかたまりにする

⑤ひとかたまりにしたクッキー生地、砕いたどんぐりの半量を混ぜる

ご入居者さんと「クッキー作ったりしましたか？」など、昔のお話を聞きながら作業を進めました。



⑥生地をラップで包み、冷蔵庫で30分程寝かせる

⑦生地をめん棒で延ばす

めん棒がなかったので、ラップの芯にラップを巻いた“即席めん棒”で、クッキー生地を約1cmの厚みに延ばしました。

※家にめん棒のない方はラップの芯で代用できますよ！



⑧伸ばした生地をクッキー型でくり抜く

どんぐりにちなんで「りす」の型や、今年の干支の「うさぎ」の型などを使い、ご入居者さんも「可愛いね」と言いながら一生懸命型抜きして下さいました。



⑨クッキングペーパーを敷いた天板に並べて焼きます(180℃で10～15分程度)

だんだんと香ばしい香りがフロア中を包み込み、みなさんキッチンの方を見て焼き上がりを楽しみにされていました。

そして・・・どんぐりクッキーの完成！！

どんぐりときれいに混ざり、
マーブル柄で見ても美味しそうです。



《実食》

どんぐりのおかげなのか、とても香ばしく、クッキーの甘さと相性がとても良かったです。
入居者さんからも「美味しいよ」「身体に良さそうね」と感想を頂き、大成功です！

《反省点》

型抜きなどに時間がかかり、おやつから遅れての提供だったので、もう少し時間に余裕を持って作業を始めた方が良かったです。

《おまけ》

クッキーに混ぜた残りのどんぐりで、どんぐりコーヒー(3回目)を作りました。

燻しと砕く工程は済んでいるので、前回の反省点でもあった水の分量を少な目にドリップしました。

しかし…

香りはコーヒーなのですが、お茶の味がしました。

もしかしたら…

この味が正解なのかもしれない。

一体どんぐりコーヒーはどんな味がするものなのか。



《感想》

どんぐりクッキー&コーヒー作りでしたが、初めての試みということもあり失敗への不安もありましたが、初めてのコーヒーの時よりも作るのが簡単だったので成功する事ができました。

どんぐりコーヒーも、コーヒーとはまだ言えませんが、またチャレンジでき、とても有意義な時間になりました。

コロナ禍でなかなか外に出られなかったり、みんなで一緒に何かをする機会も少なかったのですが、どんぐりコーヒーやクッキーを作る過程を通して「美味しいコーヒーを淹れる！」という目的に向かって頑張れました。

協力して下さったご入居者さん、職員さん、遠くから応援して下さい下さっていた方々、ありがとうございました。

また次の秋に向けて、どんぐりコーヒーの成功を温かく見守って頂けると嬉しいです。

第3弾まで読んで頂いてありがとうございました。

けっこう地道な作業なので…一緒に協力頂ける方、大歓迎です！！



次の秋には西京区内のどんぐりを収穫予定

どんぐり日記はしばらくお休みしますが…

また違うシリーズの連載がスタートします。乞うご期待！！