



090-3480-3748 (チケット専用)

▼三河市民オペラ制作委員会事務局

▼日時 11月22日(土) 午後2時開演 (午後1時開場) ▼場所 II
アイプラザ豊橋大ホール ▼内容 II 国内一線級の
プロと三河地域の市民が一体となって作り上げる
プッチーニの最高傑作オペラ「トゥーランドット」
▼チケット II S席1万2000円 / S席1万
円 / 特A席8000円 / A席6000円 / B席
3000円全席指定

●三河市民オペラ「トゥーランドット」

5月5日(日)・6日(月) 祝

三河市民オペラとは、三河地区の市民が企画段階から制作に関わり、運営・上演するオペラです。観客の感動だけでなく、出演者やボランティアなど、参画したすべての人の心を動かし、喜びを分かち合える舞台を目指しています。ぜひご覧ください。

三河市民オペラ2013公演
「トゥーランドット」



「たね」の簡単&おいしい『産直レシピ』

平成24年度広報サポーターの「たね」が「旬を上手に、手軽でおいしく、誰にでも簡単にできる料理」をテーマに、今回は「イチゴ」を使ったレシピをお届けします。

イチゴソースのブラマンジェ

【材料5個分】

イチゴソース ●イチゴ 1/2パック
●砂糖 大さじ2 (イチゴの甘みによって調節)

ブラマンジェ

●コーンスターチ 大さじ4 ●砂糖 大さじ4
●牛乳 500cc (生クリームがあれば分量の50ccを生クリームにすると、ぜいたくな味に！)

【作り方】

- 1 イチゴは食べやすい大きさに刻んでおく。
- 2 刻んだイチゴに砂糖をかけて混ぜ合わせ、2～3時間冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 鍋にコーンスターチ・砂糖を入れて良く混ぜ、牛乳を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 鍋を弱火にかけ、ヘラでなべ底からゆっくり焦げ付かないようにかき混ぜる。
- 5 とろみがつき、全体に沸騰してきたら火からおろし、手早く容器に入れる。
- 6 ブラマンジェの荒熱が取れたら、冷蔵庫で寝かせていたイチゴソースをかけて出来上がり。



ブラマンジェとは、白い食べ物という意味です。コーンスターチで作るので簡単に失敗なく出来ます。生のイチゴに砂糖をかけてフレッシュソースを作り、食感や味も活かすことができるデザートです。今回はイチゴを使用していますが、キウイフルーツやかんきつ類でも楽しめます。