

## Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

### Cake Coklat dengan Rice Cooker

#### [Bahan(untuk 1 loyang)]

Coklat batangan...3 batang, Susu...200 cc, Telur...2 butir,  
Pancake mix...150 g, Mentega atau minyak goreng... Secukupnya

#### [Cara membuat]

1. Masukkan coklat batangan yang dipecah ke dalam wadah dan lelehkan dengan microwave atau taruh di panci yang diletakkan di atas air panas.
2. Campurkan susu telur dan pancake mix ke dalam 1 kemudian kocok dengan baik menggunakan pengocok telur.
3. Oleskan mentega atau minyak goreng di panci rice cooker (supaya lebih mudah mengeluarkan cake setelah matang). Tuangkan 2 ke dalamnya dan masak dengan mode masak nasi biasa. Setelah selesai, buka dan tusuk dengan tusukan bambu. Jika tusukan bambunya kering, berarti sudah matang. Jika masih kurang matang, nyalakan kembali rice cooker dan masak sekali lagi.

Tgl. 14 Februari adalah “Hari Valentine.” Hari itu berasal dari peringatan perbuatan baik seorang Pastur yang memerantarai seorang laki-laki dan perempuan muda pada zaman Kekaisaran Romawi. Apakah di negara Anda ada kegiatan untuk Hari Valentine? Seperti apakah acara atau kegiatan itu? Di Jepang, berawal sejak sekitar 50 tahun yang lalu, hari tersebut mulai dikenal sebagai “hari untuk wanita mengekspresikan cintanya kepada laki-laki dengan cara memberikan coklat” tanpa sedikitpun mengandung arti yang berkaitan dengan agama.

Sehubungan dengan itu, kali ini kita memperkenalkan resep cake coklat. Hari Valentine ala Jepang zaman sekarang adalah hari untuk memberikan coklat kepada rekan kerja laki-laki (pada umumnya disebut “Giri Choko.”) atau kepada teman perempuan (pada umumnya disebut “Tomo Choko”). Demikianlah hari tersebut telah menjadi hari untuk perempuan memberikan hadiah di berbagai situasi sehingga mungkin bagus juga untuk memberikan cake ini kepada orang yang sering membantu Anda dalam kehidupan sehari-hari. Resep ini sangat mudah karena dapat dibuat dengan menggunakan rice cooker yang sudah biasa ada di dapur di Jepang.

Untuk Anda yang laki-laki, tentu saja boleh membuatnya untuk kemudian dimakan sendiri! Dan jika ada yang memberi coklat Valentine, jangan lupa bahwa ada kebiasaan untuk membalas pemberian tersebut pada tgl. 14 Maret, yaitu “White Day” (hari untuk membalas Valentine) yang merupakan kebiasaan yang di dunia ini hanya terdapat di Jepang. Siapapun pasti akan terharu jika diberi coklat buatan kita sendiri.

## た っく しゅん あじ 食べよう！ 作ろう！ 旬の味

### すいはんき ちよこけーき 炊飯器でチョコケーキ

#### ざいりょう だいぶん [材料 (1台分)]

板チョコ...3枚 牛乳...200cc 卵...2個  
ホットケーキミックス...150g バター又は油...  
適量

#### [作り方]

1. 板チョコをボウルに適当に割って入れ、湯せん又は電子レンジで溶かす。
2. 1に牛乳、卵、ホットケーキミックスを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
3. 炊飯器の内釜にバター又はサラダ油等を塗っておく(焼いた後ケーキを取り出し易いように)。そこに2を流し込み、通常の炊飯モードで焼く。焼き上がった後蓋を開け、竹串などを刺して何も付いてこなかったら出来上がり。焼きが足りない場合はもう1度スイッチオンして2回焼けばOK。

2月14日は「聖バレンタインデー」。ローマ帝国の時代に若い男女の仲を取り持ったある司祭の善行に由来する日ですが、皆さんの母国ではバレンタインデーの行事はありますか？ それはどのような行事ですか？ 日本では「女性が男性にチョコレートを贈って愛を告白する日」という、宗教的な意味合いの全くない行事としておよそ50年程前から定着しています。

そんな訳で今回はチョコレート・ケーキのレシピをご紹介します。日本独自のバレンタインデーは、今では男性の同僚などにチョコを配ったり(通称「義理チョコ」)、女友達にプレゼントしたり(通称「友チョコ」と、女性が様々なシチュエーションで贈り物をする日となっていますので、この日に普段お世話になっている人達へプレゼントするのもいいと思います。このレシピでは、多くの皆さんの日本での台所に備えてあるだろう炊飯器で作れるので、とても簡単です。

そして男性の皆さんは、もちろん自分で作って1人で好きなだけ食べるのもいいでしょう！ またもしバレンタイン・チョコをもらったなら、世界中では日本にしかないという3月14日の「ホワイトデー」(バレンタインデーのお返しをする日)という風習をお忘れなく。手作りチョコケーキのお返しをもらったら、誰だってきっと感激すること間違いなしです。