

Chottoいいかも

暮らしの当たり前にあるモノを見直しませんか？

揚げ物など油が飛び散りそうなときは、いらない新聞紙や紙袋を解体したものを敷く手も。終わったらそのまま捨てられてラクチンです！



調理が終わったらフロアワイパーにウェットシートを装着してサッと拭けばキレイを保てます。

バスタオルはどうか？

バスタオルは大判が当たり前ですが、はたして、その大きさが必要？ と思ったことはありませんか？ 体をすっぽり包んで拭けますが、洗濯時にかさばったり、乾きにくいといったデメリットも。最近では、バスタオルも幅がスリムになったタイプがあるので取り入れてみるのも良いですね！



フェイスタオルは一見、小さくて心もとない気がしますが、使ってみると事足りるな、ということも。なんといっても洗濯の負担が減る、収納の省スペースになるといった良いことがあります！

ダイニングテーブルの椅子をソファタイプにすれば、省スペースになりますよ！



かんたんレシピ

もち麦入り魚介のフリカッセ

教えてくれた人...尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 海老(殻をむく)...6尾、ボイル帆立...4個、たら...2切れ、玉ねぎ...1/2個、マッシュルーム...4個、もち麦...30g
- バター...10g、コンソメ顆粒...小さじ1、水...150ml、生クリーム...100ml、レモン汁...小さじ1、塩・コショウ...適量
- オリーブオイル・イタリアンパセリ...適量



※魚介は煮すぎると身が固くなるのでご注意ください。
※生クリームを加えたら軽く火を入れる程度にし、分離を防ぎましょう。

- ①たらは3等分に切る。玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにする。もち麦は15分ほど茹でて水気を切る。
- ②鍋にバターを溶かし①の野菜を炒める。しんなりしたら水、コンソメ顆粒を加え、火を入れる。
- ③②に海老、帆立、たらを入れ、魚介に火が入ったら生クリーム、もち麦を加えて軽く煮る。
- ④レモン汁を加え、塩・コショウで味をととのえる
- ⑤器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らし、オリーブオイルを回しかける。

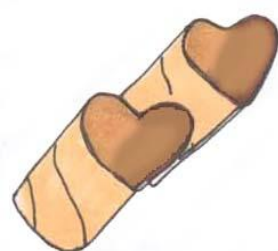
Easycraft

バレンタインカードのつくり方をご紹介します。家族や友達へ贈るバレンタインチョコに手づくりのカードを添えてみませんか？

■ハートいっぱいのカード



絵の具のハートをランダムにペタペタ。いろんな色を使うのも楽しいですし、お子さんとも遊びながらつくることができます。



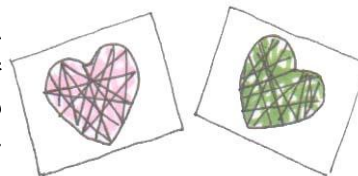
トイレットペーパーの芯でハートの形をつくり、先端に絵の具を塗ってカードにペタペタするだけ！

■ハートが際立つカード

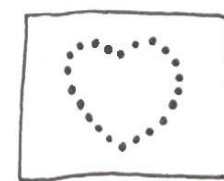


カードからハートが飛び出したかわいらしいカード。このハートが二つ折りにしたカードを留める役割にもなっています。

■毛糸と組み合わせてキュートなカードに♪



とってもかわいくて凝った感じにも見えるカードです。いろんな毛糸を使ってみるのも良いですね♪



カードに鉛筆でハートの形を描き、その線に沿って千枚通しなどで穴をあけます。穴に毛糸を通して、好きな方向へ毛糸を通していけばOK！カードによって毛糸の方向を変えればひとつひとつ違った雰囲気仕上がりになります。



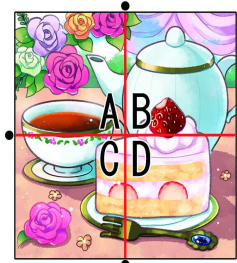
- ①厚紙にシールやマスキングテープを貼り、ハート型に切ったものを2つ用意します。
- ②ハートの裏側全体にのりをつけ、カードの外側の上辺にハートを貼ります。
- ③もう1枚のハートを表向きに②のハートに重ねるように上半分だけ貼りつけます。

二つ折りのカードを留めるために下は貼りつけません

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



●「答えは来月号にて！」



記載内容にかかわる損害等につきましては責任を負いかねますので、実施や材料等のお取り扱いに十分ご注意のうえご利用ください。