

chottoいいかも

チェアリングを楽しもう♪



近所の公園でもOK! ただポットするだけでも、非日常的な時間が楽しめます。

昨今のアウトドアブーム。そのなかでも、注目を集めているのが「チェアリング」。基本、椅子を持ち歩き、公園などお気に入りの場所でその椅子に座り、屋外に親しむスタイルで、手軽にアウトドア気分が楽しめるところが魅力です。

●魅力その①…移動手段を選ばず、どこでもできる! コンパクトに携帯できるアウトドア用の椅子もあるので、電車で移動できる場所や、ごく近くの間所でも楽しめます。

●魅力その②…椅子にこだわれば、どこでもリビング気分! アウトドアブームによって、簡易的な椅子はもちろん、室内でも使えるようなおしゃれなデザインのものから、ソファのような、座り心地抜群のものまで、アウトドアチェアが多彩。どこでも贅沢なアウトドアリビング体験ができます。



ベランダでもできます

おうちのベランダでも、椅子を出せば、立派なチェアリング。ちょっとしたアウトドア気分が楽しめ、移動時間もナシなので、インドアさんにもおすすめ。お茶とお気に入りのお菓子とともに過ごしてみたいか? 家から見える景色がお気に入りなら、外でその眺めを存分に楽しんでみるのも良いですよ。

かんたんレシピ

アスパラガス&ベーコンのミモザサラダ

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)

- アスパラガス…6本、ベーコン…80g、卵…1個
- 無糖ヨーグルト・マヨネーズ…各大さじ1/2、黒コショウ…適量

アスパラガスのグリーンと卵の黄色が鮮やかに映える、春らしいサラダ。ベーコンで食べ応えも十分です♪

- ①卵は茹で、白身と黄身に分けてそれぞれ細かく刻む。
- ②アスパラガスは茎の下の部分5センチほど皮をむき、水にくぐらせてラップをし、500Wの電子レンジで1分ほどかける。ベーコンはフライパンを熱し、焼き色が付くまで焼く。
- ③器にアスパラガス、ベーコンを盛り、①をかける。
- ④無糖ヨーグルトとマヨネーズを混ぜ合わせて③にかけ、黒コショウを振る。

※ベーコンは、油を引かずに肉の油でこんがり焼くことをおすすめします。※ゆで卵は、ザルなどに押し当てると、細かくカットされます。

Easycraft

もう着ないTシャツ、でもデザインが気に入っている…ならば、別のものにアレンジしてみましょう!

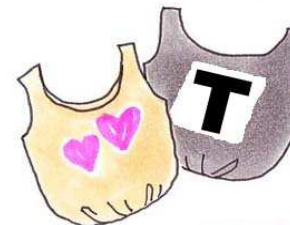
■ エプロンにリメイク



裾に細かい切込みを入れてフリンジにしてもかわいい♪

■ エコバッグにする

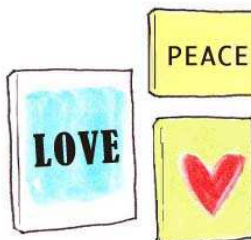
縫わずにエコバッグにリメイクすることができます!



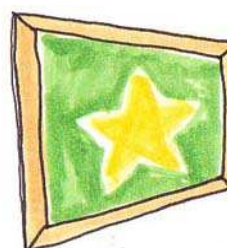
- つくり方
- ①Tシャツの袖と首元をカットする。首元はお皿や鍋のフタを当てるとカットしやすい。
 - ②裏返して裾を5~6センチほど、縦に細かく切り込みを入れる。
 - ③前身頃と後身頃の切込みを合わせ、2回固結びをする。
 - ④表に返せば出来上がり!

■ いろんなスタイルで飾る

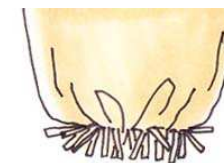
お部屋のインテリアとして楽しんでみてはいかが? 好きな部分をカットし、フレームに入れるだけでOK!



絵画用のキャンバスにタッカーで留めても素敵



こちらは刺繍用の枠にはめ込んだスタイル



洋服屋さんのようにハンガーに掛けて並べるだけでも絵になります。

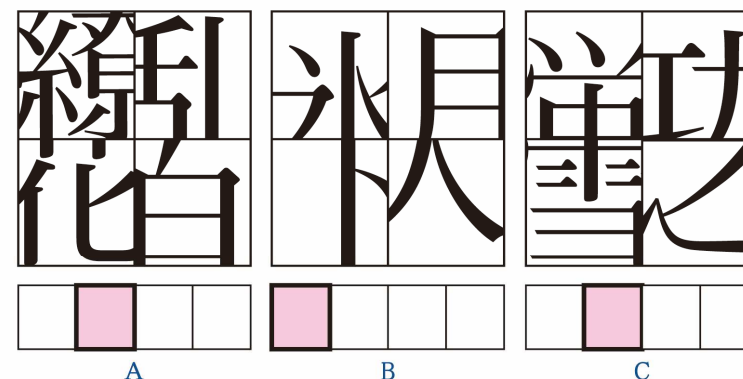
※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

熟語探し

A~Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



こちらのスペースは、
●「答えは巻末ページ」「答えはホームページで!」
●「正解の方にプレゼント! 詳しくは巻末ページをご覧ください」等の記載にお使いください。



答え

答えは左下にあります。