

Chottoいいかも

古いお酢を活用しましょう！

熟語探し

冷蔵庫やキッチンの棚の奥で賞味期限が切れた使いかけの穀物酢はありませんか？ 家事に活かせるので、いくつかご紹介します。

●まな板の殺菌

お湯をかけた後に、お酢で拭くと殺菌効果がアップします！ また、お酢を水で5~20倍に薄めたものに野菜を10~15分浸けて置くのも殺菌効果が期待できますよ。

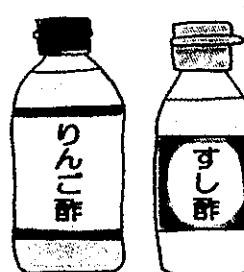
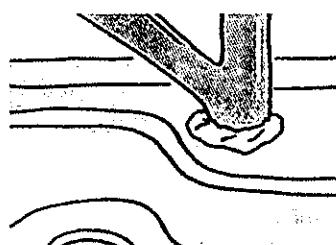
●水垢を落とすのに便利

水に含まれるミネラル分が残ることで水垢となります。水垢はアルカリ性の汚れなので、酸性のお酢が汚れを分解！ 水垢部分にお酢をかけ、丸めたラップなどでくるくる優しくこすると、軽いものなら、比較的簡単に落とせます。



お酢の保存法と劣化の見分け方

お酢は、腐りにくい調味料ですが、開封後、常温で保存するより、冷蔵庫の方が長もちするそうです。穀物酢の場合、冷暗所（光の当たらない棚の中など）だと半年、冷蔵庫だと1年はもつそうです。ちなみに、白い膜のようなものが浮いている、酸味が薄くなっていたら、劣化のサインです。



開封後はおいしく使いきりましょう♪

頑固な水垢はお酢をキッチンペーパーなどに含ませ、10~20分ほど置いてから古い歯ブラシなどでこすると落ちやすくなります。

果実酢やすし酢は、原料に甘み成分が入っているので、家事に使うには不向きです。

かんたんレシピ

牡蠣のパエリア

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-ni.net/>

見た目が華やかでパーティーにもおすすめのパエリア。難しそうで、実は工程がシンプルなので、ぜひチャレンジみてください。

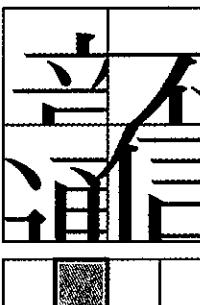
作り方

- 材料** (2人分)
- 米（洗わずに使用）…1カップ、牡蠣…120g、セミドライトマト…20g、アンチョビ…10g、玉ねぎ…1/4個、ニンニク…1かけ
 - コンソメ顆粒…小さじ1、ターメリック…小さじ1/2、白ワイン…50ml、水…200ml
 - イタリアンパセリ、塩、黒コショウ、オリーブオイル…適量
- ①セミドライトマトは細切りにし、アンチョビは粗切りにする。
 ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、にんにく、米を軽く炒める。
 ③米が少し透き通ってきたら、ターメリックを加え、さらに炒め、塩、コンソメ顆粒、白ワイン、水を加えて沸騰させ、セミドライトマト、アンチョビを散らしてフタをし、弱火で20~25分程火を入れる。途中、5分程前に牡蠣を並べる。
 ④みじん切りにしたイタリアンパセリを散らし、黒こしょうをかける。

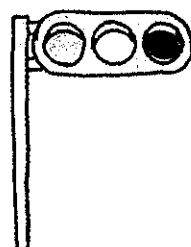
※牡蠣は火を入れすぎると小さく、固くなってしまうので注意しましょう。
 ※米は洗うと、その水分を吸ってしまい、調理中の美味しい出汁が入りづくなり、仕上がりもべたつとなるので洗わずに使いましょう。



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答えてください。



答え



答は左下にあります。

地元詩人黒沢まさをさんの 心あたたまる詩のコーナー
人生っていいなー
～いろはうたより～ 第114回

黒沢まさを氏
(本名: 道洋法典氏)

む

立ち直されば むぬをはり
まきぞる

黒沢まさを詩画ブログ
<http://ameblo.jp/kurosawamasawo/>

オンラインの器が出来上がりました
6/18 陶芸教室での力作です！

マイご飯茶碗
花入れ
これでケーキ食べます！

おこるん用ごはん皿

今年も宜しくお願い致します。
スタッフ一同 お役に立てるよう頑張ります。

新春に天神森にて
新年のスタートワン！
みんないい顔してるぞ

2023
令和5年
弊社新年会
達磨さん ありがとう
今年もよろしく！