

Life & Select

NEWS LETTER

2022.01

January

INDEX

- ・ ふんわり香るテトラ型のサシェ
- ・ 覚えておきたい和食のマナー
- ・ 素材別
床のお手入れ方法
- ・ 花のある暮らし
スイセン
- ・ 牡蠣とほうれん草の
クリームシチュー





ふんわり香る テトラ型のサシェ

「サシェ」とは乾燥したハーブや香料などが入った“におい袋”のことで、チェストやクローゼット、玄関などに飾っておくだけでやさしい香りが広がります。今回はテトラ型の袋に紅茶の茶葉を入れたサシェを作ります。余った紅茶の有効活用にもおすすめです。

用意するもの

- 布(8cm×15cm) …………… 1枚
- ヒモやリボン …………… 15cmくらい
- ティーパック
- アロマオイル
- 針
- 糸
- ハサミ
- 目打ち



■ 作り方



1 布を中表にして半分に折り、輪の反対側の1辺を縫いしろ0.5cmで縫います。



2 ①の縫い目が真ん中になるようにし、縫い目を割って下の辺を縫いしろ0.5cmで縫って袋にします。



3 袋を表に返します。角は目打ちなどを使うときれいにさせます。



4 ティーパックを袋に入れ、お好みでアロマオイルを数滴たらしめます。



5 袋の口を内側に0.5cm折り込み、写真のように両端を合わせます。



6 袋の角にヒモを挟み、縫い閉じれば完成です。



覚えておきたい

和食のマナー

ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」。季節感あふれる健康的な食文化は、世界からも注目的。日本人が普段から慣れ親しんでいるはずの和食ですが、マナーとなると意外と知らないことが多いもの。今回は、和食のマナーの中でも特に基本的なお箸の使い方をご紹介します。あらたまった席や、人が集まる場所だけでなく、普段の食事から、見た目にも美しい和食のマナーを身につけておきたいですね。

お箸の使い方チェック

普段何気なくしていることが、実はマナー違反だったということも、チェックしてみましょう。

✿「渡し箸」

食器の上に箸を渡すこと。箸を休めるときは、箸置きを使うようにしましょう。箸置きがない場合は、割り箸の袋などで代用できます。

✿「迷い箸」「探り箸」

何に手をつけようか迷って料理の上で箸を動かす「迷い箸」、中身が何かを探るため、汁物などをかき回す「探り箸」などもマナー違反です。

✿「刺し箸」

箸で料理を突き刺して食べるのはNG。箸で食べやすい大きさに切ってから一口ずつ挟んでいただきます。

✿「振り上げ箸」

箸先を上に向けたり、相手の方に向けたりするのは失礼にあたります。



基本の箸の持ち方

箸の上から3分の1くらいのところを持つようにします。上側の箸を親指、人差し指、中指で持ち、下側の箸は親指の付け根と薬指で軽く支えます。

素材別

床のお手入れ方法

フローリングや畳をお手入れする際に間違ったやり方をしてしまうと、材質を傷めてしまうだけでなく、耐久性も下がってしまいます。材質ごとに適したお手入れ方法を知って、いつまでもキレイな床で快適に過ごしましょう。



フローリングのお手入れ方法

複合フローリング

合板などの基材に化粧単板を貼った一般的なフローリングです。反りや縮みなどが起きにくく、バリエーションが豊富。

point

内部まで水分が入ってしまうと、変形してしまう恐れがあります。汚れが気になる場合は、かたくしぼった雑巾で短時間で拭き取るようにしましょう。

単層フローリング(無垢)

一般的に無垢と言われるフローリング。天然木そのままの質感や風合いが感じられ、木本来の美しさが特徴。

point

掃除機でゴミを取った後、乾拭きでお手入れしましょう。水に弱い樹種が多いため、付着した水分を放置しておくとう変色や反りなどの原因となります。

シートフローリング

複合フローリングの一種。基材の表面に木目などを印刷したシート(オレフィンシートなど)を貼り合わせたもの。

point

すでに必要な保護対策が施されているものが多くありますが、水などをこぼしたらすぐに拭き取り、付着した汚れも早く取り除きましょう。

たたみのお手入れ方法

化学畳

ポリスチレンフォームなどの化成品でつくられた畳の事です。ダニやカビが発生しづらく、衛生的なのが特徴です。

point

天然い草の畳は、濡れ雑巾で拭くと光沢を失ってしまいます。畳の目に沿って掃除機をかけた後、乾拭きをするようにしましょう。直射日光は変色や傷みを早める原因になるためできる限り避けること。畳の上に絨毯などを敷いてしまうと畳の呼吸を妨いで、カビやダニなどが発生する原因となります。

和紙畳

素材に和紙を使っていて、変色などがほとんどなく、撥水性があるので、水分や汚れが染み込みにくい畳です。

カラー畳

天然い草や和紙を色染めして織り上げ、変色や色あせしにくく、新品の美しさが長持ちします。キズや摩擦などによる傷みが少ないのが特徴。

カーペットのお手入れ方法

毛並みと逆方向に、毛を起す感覚で掃除機をかけると中のホコリが吸い出しやすくなります。カーペットを手でなぞり、色の濃くなる方向に目の粗いブラシをかけ、その後掃除機をかけると効果的。ダニ対策として、1平方メートルにつき約20秒掃除機をかけるようにしましょう。



1月
January

花のある暮らし「スイセン」

春を告げる花のひとつ「水仙」。もっとも一般的な日本水仙は開花時期が早いのが特徴で、お正月用の花としても親しまれています。ちなみに日本水仙は1本の茎にいくつもの小ぶりの花がつく房咲きタイプですが、1茎にひとつの花をつけるラッパ水仙、八重咲きやバタフライ咲きなど形もさまざま。色も豊富で1万を超える品種があるといわれます。

育て方のポイント

寒さに強く育てやすい水仙は日当たりと水はけの良い場所を好みます。地植えの場合、水やりの必要はほとんどありませんが、鉢植えの場合には土の表面が乾いたら鉢底から水が流れ出るくらいにたっぷりを与えます。ただし、水仙には毒があるので注意が必要です。葉はニラ、球根は玉ねぎとよく似ているため、間違えて食さないようにしましょう。



牡蠣とほうれん草のクリームシチュー

栄養抜群の牡蠣とほうれん草の
あたたかホワイトシチューです。
ほうれん草はビタミンやミネラルを
豊富に含む冬が旬の野菜です。

● 材料 (3~4人分) 調理時間40分

- 生牡蠣..... 200g
- ほうれん草..... 1束
- 玉ねぎ..... 1個
- 生姜..... 100g
- 料理酒..... 大さじ2
- バセリ..... 適量

ホワイトソース

- 小麦粉..... 大さじ3
- バター..... 40g
- 牛乳..... 800g
- 白味噌..... 大さじ1
- 塩胡椒..... 少々

下準備

- 牡蠣は軽く流水する。
- ほうれん草はよく水洗いして3cmの長さに切る。
- 玉ねぎ、生姜は千切りにする。
- バセリはみじん切りにする。

ホワイトソースを作る

- 1 鍋にバターを入れ焦がさないように弱火で溶かし、小麦粉を加えて木ベラで粉がなくなるまで混ぜる。
- 2 火を強火にし、牛乳を少しずつ加えながらダマにならないように泡立器でよく混ぜ合わせる。
- 3 トロミが出てきたら白味噌、塩胡椒で味を調える。

作り方

1. バットに玉ねぎと生姜の千切りを敷き、その上に牡蠣を並べて料理酒をかける。
2. 1にしっかりラップをして電子レンジ(600W)で約5分加熱する。
3. ホワイトソースに2とほうれん草を入れ、弱火で5~6分煮込む。
4. お皿に盛り付けて、刻みバセリを散らして完成。



カーサの家 株式会社タクミホーム

〒672-8013 兵庫県姫路市白浜町宇佐崎北 2 丁目 215-1
TEL. 079-245-0378 FAX. 079-245-4894
<http://www.takumi-h.com> casa@takumi-h.com