



住まいのかわら版 No. 20

くらしの
ちえぶくろ

ペット大好きな家族に

快適で、仲良く暮らせる情報をお知らせします。

3月にはいって、桜前線もすぐそこまで…。
今回は、いろんな知恵を少しずつ集めてみました。

ちょっぴり残ったお酒の利用法

ご飯の温めなおしに大きじ1杯程度のお酒を加えると、温めなおしごはん特有の匂いが消えます。

炊き上がって芯の出来てしまったご飯を直すときも、お米1カップに対してお酒を大きじ1杯程度の割合でふりかけて蒸らすと、ご飯の芯が取れておいしく食べることができます。

1本買ったハムも、必要なだけ切った後、切り口にお酒をつけてラップに包んで冷蔵庫に保存しておけば、雑菌の繁殖を防ぎます。

固くなったチーズも、表面にお酒を少しつけて蒸すとやわらかくなります。

食べ残した焼き魚にも、お酒をふりかけておけば固くなりません。

残ったニンニクの利用法

みなさんはニンニクをどう保存していますか？

そのままにして、気がついたら芽が出ていたり、干からびてしまったという経験はありませんか？そこで簡単な利用法を見つけました。まず、ニンニクの皮をむき、広口のビンに入れます。その上からかぶるくらいのサラダ油を注ぎ、冷暗所に置いておけば、ニンニクは長持ちします。ニンニクを使い終わった後のサラダ油にもエキスが混じりますので、調理に使うことができます。とっても便利です。

上手なお肉の買い方、保存法

店選びのコツ

肉屋さんで買うとき…種類が豊富で、整理整頓がされて、客の回転が速い店。スーパーでは、細切れを1度買ってみて、品質、味が一定か、確認をする。パックの中に肉汁がたまっているような店は、管理が悪く、肉が傷みかけているので避けたほうがよいでしょう。

買い方のコツ

牛肉…きれいな赤色 色にばらつきがないもの 脂身は白く、つやのあるもの 鮮度のよい肉は、赤身と脂身の境界がはっきりしています。

豚肉…赤身の割合が多く、濃いピンク色で、光沢のあるもの

鶏肉…表面がみずみずしく、つやのあるピンク色で、皮は黄色みを帯びているものが新鮮

保存方法

痛みやすいのは、鶏肉、豚肉、牛肉の順

鶏肉は、できるだけ早く、買ったその日に調理する

牛肉、豚肉は、冷凍保存。ただし、ヒレ肉は品質が落ちるので、冷凍は避けましょう。

リンゴの意外な効果

香りを利用して…車の中に置いておくと、いやなにおいをカバーしてくれる。

ジャガイモと一緒に置いておくと発芽を防ぎます。

未熟なバナナと一緒に保存しておくと早く熟成させることができます。

こうしたことに利用するリンゴは、なるべく新鮮なものがよいでしょう。香りが感じられなくなったら取り替え時です。

冷蔵庫に入ると、喜ぶ野菜・悲しむ野菜

低温に適さない野菜…サツマイモ・ナス・たまねぎ・かぼちゃなど これらの野菜は、低い温度では呼吸ができにくく、腐ることもあります。適温は15℃くらい

トマト…赤く熟したものは冷蔵庫へ 青いものは室温で！

ダイコン…葉がついたものはスが入るのが早いので、葉を切りおとし新聞紙に包んで！

レタス・キャベツ…芯の切り口に水が薄い酢水を含ませた脱脂綿を当て、ラップにくるんで冷蔵庫へ… 日持ちします。

当社では資材を大事にしています

建築資材の切れ端（ボード・ベニヤ・桧木・角材等）が必要な方は気軽にお電話ください。無料でお譲りいたします。日曜大工などにお役立てください。



世界でただひとつ、あなただけの部屋作りをして見ませんか？お手伝いいたします。

ぽかぽか陽気に誘われて、気分もウキウキ！！お家の中も変えて見ませんか？

フスマ・障子の張り替え・畳替えなど、家のことならなんでも相

心の住まいづくり 一級建築士事務所

中西建設

〒818-0058 筑紫野市湯町1丁目11-1
TEL (092) 922-2777 FAX (092) 922-2731