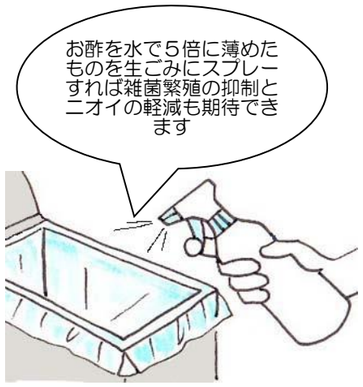
住まいのことなら LIXILリフォームショップ

LTS春日店通信

No.50　2月号

LIXILリフォームショップ
LTS春日店
住所：春日市岡本2丁目11 レジデンス春日1F
TEL：092-588-2310　FAX：092-593-5040　ホームページ：http//www.lixil-rs-kasuga.com/

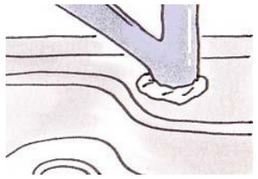
Chottoいいかも　古いお酢を活用しましょう！



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。



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

開封後はおいしく使いきりましょう♪

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。

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。

Easycraft

ハートのリースをつくりましょう！海外ではバレンタインデーの時期にお部屋や玄関の扉にハート型のリースを飾るのだそうです。おうちでもぜひ飾ってみませんか？

■ フェイクフラワーを使ったリース

100円ショップなどで見られるクリスマスのリースをハート型に変形させ、表にグルーガンでフェイクフラワーを貼りつければ完成です！

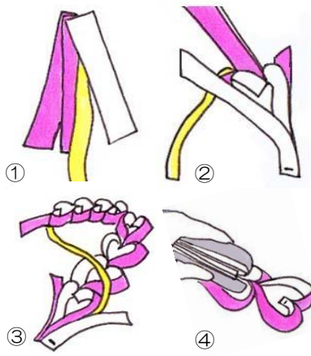
土台はほかにも、ワイヤーをハート型にして、麻ひもを厚めに巻いたものでもOKです。

■ ダンボールとフェイクフラワーのリース

ハート型に切った段ボールにフェイクフラワーをグルーガンでぎっしりと付けるだけでもかわいいです！

■ 紙でつくるハートのリース

裏表で違う柄の紙を使うのもおすすめです！



●用意するもの
縦10センチ、横2.5センチの紙20本（ハート10セット分）、20～30センチのリボン、ホチキス

●つくり方
1．1セット目は紙を表向きに合わせ、リボンを縦中心に合わせたら、2セット目は紙を裏向きにして、1セット目の紙とリボンを挟むように重ねる。
2．2セット目の紙をめくって端を合わせるとハートになるので、3セット目の紙を裏向きにして2セット目のハートに沿わせるようにして合わせ、ホチキスで留める。これを9セット目まで繰り返す。
3．10セット目の紙はリースの内側になる方に1枚、裏向きにセットし、9セット目のハートの外側にリボンを1回ねじって沿わせ、その上から残りの1枚を裏向きにセットし、端を揃えてホチキスで留める。
4．1セット目の紙の端を内側にくるんと曲げ、その間に、10セット目のハートの先端を入れ込んでホチキスで留める。

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

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-ri.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、ぜひチャレンジしてみてください。

材料
（2～3人分）
- 米（洗わず使用）…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。

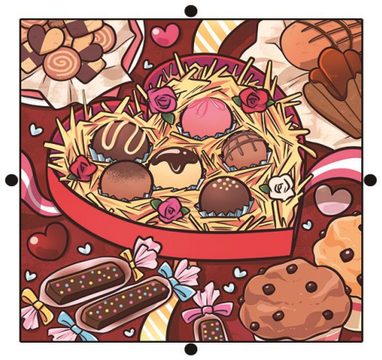
④みじん切りにしたイタリアンパセリを散らし、黒こしょうをかける。

※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らくなり、仕上がりもベタっとするので洗わず使いましょう。

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。

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。



答えは左下にあります。

答え：A　間違い（A→クッキーのうず巻きの向き．八つの向き　B→マドレーヌの線　C→白髪糖　D→白のハート）

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。