

Chottoいいかも

クリスマスの雑学で盛り上がろう



北欧のユールという伝統的な祭りで使われた丸太が由来になっているそうです

日本初のサンタクロースは?
サンタクロースと言えば、赤い服と帽子に白いひげというイメージですが、日本で初めてのサンタクロースは、なんと、袴とちよんまげ姿で刀を持った殿様のようなスタイルだったとか。1874年(明治7年)ごろに、日本で初めてクリスマスパーティーで、戸田忠厚という人が扮したのがこの格好だったそうです。
※諸説あり



・サンタクロースのそりを引くトナカイは何頭?なんと!9頭もいると言われています。しかも名前や並び順番も決まっているとか。ダッシャー、ダンサー、プランサー、ヴィクセン、コメット、キューピッド、ドナー、ブリッジ、コスモス、ツェン、そして9頭目のルドルフの赤鼻が夜道を照らすそうです!



かんたんレシピ

電子レンジでシュラスコ!

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

(4人分)

- 牛もも塊肉…500g、玉ねぎ…1/4個、レモン…1/2個、ローリエ…1枚、白ワイン…大さじ2
- パプリカ・紫玉ねぎ…各1/8個、きゅうりのピクルス…大1本
- A:オリーブオイル・ワインビネガー…各大さじ2、醤油…小さじ2、塩・コショウ…適量
- イタリアンパセリ…適量



- 玉ねぎは薄切りにし、レモンはスライスする。
- 牛もも肉の表面に塩・コショウを振って保存袋に入れ、①、白ワイン、ローリエを加えてよくなじませ、ひと晩冷蔵庫で漬け込む。
- ②を耐熱皿にのせ、ラップをかけて600Wの電子レンジで3分、裏に返し3分加熱する。
- パプリカ、紫玉ねぎ、ピクルスをみじん切りにして合わせ、Aを加えて混ぜ、ソースを作る。
- ③を薄くスライスし、④のソースをかけ、イタリアンパセリを添える。

※レンジで加熱する際のラップはふんわりかけてください。
※レンジから出したらそのまま5~6分ほど置き、肉汁を落ち着かせます。

Easycraft

はぎれを挿してつくるリース



(C)

(A)

(D)

(B)



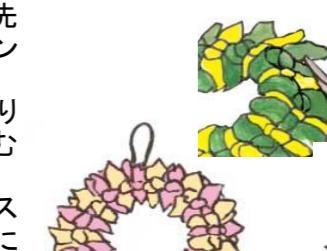
ここにボンドをつけて

ます

●材料
はぎれ2種類／発泡スチロールのリースの土台／ピンキングバサミ／割り箸(先が丸くて細いモノ)／ボンド

●つくり方

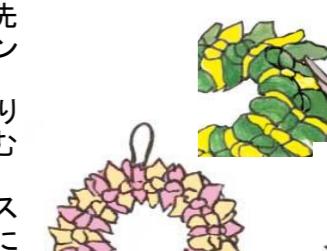
- はぎれをピンキングバサミで5センチ角程度に切る…(A)
- リースの土台のはぎれを挿す部分に、あらかじめ割り箸で下穴を開ける
- はぎれを割り箸の先に巻きつけて先端にボンドをつける…(B)
- 土台にはぎれを割り箸で挿しながら入れ込む…(C)
- 1種類の布をバランスを見ながら表面と側面に挿していく(D)、残りの布ですき間を埋めるように挿せば完成!



布のティストを変えたり、種類を増やしてもかわいい♪

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

布やリボンを結んでつくるリース



●材料
はぎれ2種／リース用土台／はさみ

- つくり方
①布を5×20センチに切る
②土台に結ぶ…(A)
③結び終わったら、外側の余分な所を切って形を整える…(B)



簡単クロスワード



ト
タイソ
ニ
ユ
ウ

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

ケン
ツ
ツ
ア
ツ
ハ
ツ
シ
ウ
ヒ
ウ

ジョギ
ング

ハ
ツ
シ
ウ
ヒ
ウ

答えは左下にあります。