

おばあちゃんの知恵袋



ほんのちょっとした事
ですが思った以上に乾き
が早くなりますよ!

部屋干しのコツ!

もうすぐ梅雨。洗濯物の部屋干しが多くなる季節ですね。洗濯物がなかなか乾かず困っていませんか。そんな時期に少しでも洗濯物を早く乾かすためのコツをご紹介します。

- ① 新聞紙をくしゃくしゃと丸めてまた広げたものを洗濯物の下に敷くと、新聞紙が余分な湿気を吸って乾きが早くなるうえ、気になる匂いもしっかり取ってくれます。
- ② 干す場所はカーテンレールや壁際などの部屋の隅は避け、広くて風通しのいいところに。
- ③ 洗濯物同士の間はこぶし大くらい開けて、丈の長いものと短いもの、厚手の物と薄手の物など交互に、風が通るように干しましょう。

☆匂いを防ぐためにも梅雨前に洗濯槽のおそうじをお勧めします。

いんげんの海苔マヨ炒め



ビールがすすむコクウマおつまみ♪

材料(2人分)

作り方

いんげん・・・120g

マヨネーズ・・・大1

塩・・・小1/4

海苔・・・全形1/2枚

① いんげんは熱湯でさっと茹でて半分に切る。

② フライパンにマヨネーズを熱し、半分くらい溶けたところでいんげんを加えて炒めあわせ塩で味付けして火を止める。

③ 海苔を適当にちぎって入れ、余熱で絡めて出来上がり。

☆ここがコツ!

マヨネーズに塩気があるので塩は控えめに。

食器棚の見直し

使う食器も子供の成長や家族に合わせて変わっていくものですね。それに合わせて食器棚の使い方も見直してみませんか。

◎まずは、これから使うものは残し、使わないものは捨てる作業。

引き出物で頂いたけど好みに合わず使っていないもの等は申し訳ないけれど思い切って処分しましょう。

◎次に足りないものを買ひ足す作業。

今現在あった方がいいと思う小皿やグラスなどは買ひ足しましょう。

◎最後に配置の見直しです。

よく使うものは出しやすい場所に入れ、使いにくい場所には使う頻度の少ない物を入れるか空けたままにしておきます。

【収納法のコツ】・2種類以上の食器を重ねないようにする。

・大皿は空間をもたないと思わずに1枚ずつ置く。

・なるべく奥の列を作らず一列に並べて、一目で見えるようにする

☆いまの暮らしに合った使いたい食器をさっと取り出せるというだけで大助かりで食卓の演出が楽しくなります。