

おばあちゃんの知恵袋



小さなストレスをなくして
家事を快適にこなしましょう！

料理の下準備が楽になるテクニック♪

- ・レモンをたくさん絞りたい時、絞る前にレモンを軽く押さえながらころがして、縦に切って絞り器で絞るとたくさん絞れます。絞った後のレモンはシンクなどをこすると水あかやいやな臭いもとれますよ。柚子など他の柑橘類でも応用できます。
- ・生姜の皮は包丁でなく、スプーンを使うと、薄く簡単に向けます。
- ・にんにくや玉ねぎの皮は20秒程度レンジでチンするだけでとてもむきやすくなりますよ。



にんじんのバターポン炒め

にんじん嫌いのお子様にも食べやすい味♪



材料 (2人分)

- にんじん・・・1本(200g)
- バター・・・10g
- ポン酢しょうゆ・・・大さじ1
- 塩・粗びきこしょう・・・少々

作り方

- ① にんじんは千切りにする。
- ② フライパンにバターを溶かしてにんじんを炒める。
- ③ 少ししんなりしたらポン酢しょうゆを加え、汁けがなくなったら塩、粗びきこしょうを加えて味をととのえ出来上がり。

☆ハンバーグの付け合せやお弁当のおかずにもぴったり！

インテリアをおもしろくする『木箱』



自分だけのオリジナル収納

自然のぬくもりを感じる木の箱をインテリアに活かしてみましょ。たかが箱とあなどってはいけません。収納に壁の飾りに大活躍する便利なアイテムで、いろいろなところで入手できます。おしゃれで使い勝手のよい人気のワイン箱は酒屋さんやスーパーで譲ってもらえることも。雑貨屋さんや100円ショップには手軽なサイズの木箱がそろっているのぜひ探してみてください。

【ゆるーく無造作においてみる】



きっちりと角を合わせず、少しずらして無造作に置くだけでおしゃれに見えるのが木の箱のいいところ。バラバラではなく色、形等どこかに少しだけ統一感を持たせておくのがおしゃれにまとめるコツ。ナチュラルな木の素材は観葉植物との相性もバッチリ。

【大胆に重ねてユニークな空間を楽しむ】



大きめの箱をいくつか積み重ねれば、たっぷり収納できるオリジナルの棚のできあがり。サイズの違う箱を不規則に配置したり、あえて隙間を作ったりすることで他にはないユニークな形がうまれます。