



くらしの知恵袋

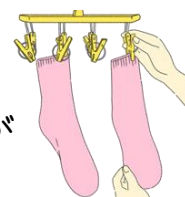


靴下を考える・・・



靴下の洗濯時にある問題を解決するヒントをご紹介します。洗うとき、日常使いの靴下なら汗や皮脂などがついた裏側を出すことで、汚れが落ちやすく、靴下のニオイ軽減にも役立ちます。泥汚れなどがひどいときは表にして洗いましょう。

靴下を干すとき、洗濯バサミで留めるのは履き口？つま先？好みが分かれると思いますが、おすすめは履き口。洗濯物の水分は上から下へ行くので、履き口に水分が長く留まると、そのゴムの劣化につながるからです。さて、靴下をたたんでしまおうかなというとき、片方がすぐ見つからなくてイライラ・・・そんなときは取り込む際に、1足分を洗濯バサミなどで留めると良いです。ちなみにたたむとき、履き口をぐるんとひっくり返すと履き口のゴムが緩む場合があるので、1足をまとめて3つ折りにするとすっきりしまえます。



かんたんレシピ



レンコンのアボカドはさみ揚げ

【材料：2人分】

レンコン・・・200～250g アボカド・・・1/4個
酢、てんぷら粉、冷水、揚げ油、塩・・・適宜

酢水は水1ℓにつき酢小さじ1です。空気に触れると黒くなりやすいので、手早く調理しましょう。

- ① レンコンは皮をむき、1cmの輪切りにし酢水につけてアクを抜く。鍋にレンコンがつかるくらいの酢水を入れて下茹でする。
- ② 冷まして水を切ったレンコンの横に切り目を入れて、厚さ1mmにスライスしたアボカドをはさむ。
- ③ てんぷら粉を冷水で溶いたら②をくぐらせ、150～160℃に熱した油で1分ほど揚げる。油を切ったら器に盛り、塩を振ってできあがり。



アボカドは年間を通して出回っていますが、メキシコ産のアボカドは4～6月が油分が高く美味しいとされています♪

白井市の新築・リフォーム Google クチコミ

信頼を大切に地域 No.1



かみの こうむてん
(株)神野工務店



〒270-1431 千葉県白井市根 1780-116 0120-461-206

工事のご依頼、ご相談お気軽にお問い合わせください！

