

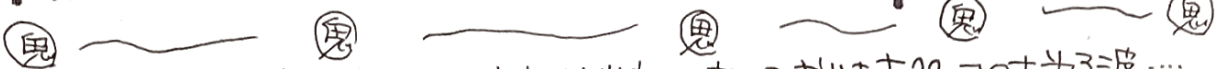
ねこの手通信

Vol.50 11月号

(2020.11.25)

11月の「読書」といしは「お届けします」♡♡♡

ちよんが「おかしな」料理が「お風！」



みなさま こんにちは！(25日夜に書いてます)いつも大変お世話になっております♡ コロナが3波...
 と囁かれ中、皆さまいかがお過ごしでしょうか。コロナ感染拡大と正比例してGOTO(ゴトウロ)となつて笑) eat & トラベルキャンペーン並びに「鬼滅の刃」が大ブレイク大バズり、ついでおネ。
 現在のところ歴代映画興業4年入ランキングの3位までぐいせんであり、歴代1位の「千と千尋の神隠し」を抜き、今更なる大ブレイクが期待されています。ちなみにも「タイタニック」もみなさん「キメツ」観に行きましたか？
 ホノボスはまた「あが、来週行く予定です。既に観た息子が「横で観た女性が息苦しくて途中で集中できなかった」...おん!? ええ〜)おん!? 感動ある? ア=X?? しかも息苦しい女性の話は別のスツから聞いているホノボスもこの映画に興味を持ちました。実家の母(80代)も知っているという
 考察もしたいと思っております。コロナ禍で皆が何を求めているのか、糸解く糸口には何かおネー...
 キメツのキメの感想は次号をお楽しみに! 「鬼」ゲーム! 笑 to be continued

野菜を色々冷凍できるだコーナ

- ・イモ → ゆでて皮を剥き、大きめにカットして冷凍
- ・セロリ → タネとヘタをとって、半切りにして。
- ・ホウレンソウ → 皮を剥いて酢水にさらし5分レンジ。
- ・ゴボウ → 同上 ・玉ねぎ → 荒出しに切り、レンジ
- ・キャベツ → 11元塩を入れて軽くゆでて冷凍
- ・トマト → ヘタをとり冷凍 ・大根 → 皮を剥いてカットして
- ・じゃがいも → ペーストにした後冷凍OK

＜まとめ＞ 総じて凍らすと解凍した時に水分が出て「ゆでたあと」みたいな状態になるため、冷凍した野菜は生食より用で、加熱調理が圧倒的にオススメ。♡
 冷凍の方が調理時間短縮に、かつ味も早くしめるので美味しく出来あがりませう♡(笑) 生で食べると、しらす等は不向き♡

おあめ調味料 倉味「だしのきいたまろやかなお酢」
 500ml / 299円
 ・原材料/米麹類、酢、食塩、たんぱく分解物、柚子果汁、酵母エキス、かつお節、昆布、調味料

この調味料を使ったメニュー例
 ・酢の物、ちらし寿司、南蛮漬け、マリネ、カピタコ、CIAからあげ、照り焼き、さっぱりしたお肉、大根とヒヨコ煮物
 ホノボスは中華風の料理に大活躍! さらさら入らして70%の旨味にはおまかせ♡ お気に入りです♡

ホノボス関係者コーナー

ホノボスってどんな人? という質問を書いてくださる! ♪
 ♪ 今に楽しく小さい人。小学生の時には食卓にスタンスがないと話しているヒキと席を、たたく取りに行き、市内の高校に通っていた時には、美味しいという評判のクロイツを買って帰る。農家の友達で、お父さんお母さんおじいちゃん、おまめのお休日は朝、昼、夜と人に会う。実家に帰って来た今日も名古屋の繁華街へ出掛け、車が40分では行けるのに。

♪ 今回ホノボスを小牧の実家で執筆しているお母さんに協力してもらいました! やや意味不明なけど、おまめさん山書いてくださる感謝です。おまめさん元気な母を尊敬しています♡おまめさん♡
 林修先生の「い」に申しさる(肝に命いさる)名言

「負けず嫌いのパターンは多い。情報不足、慢心、思い込み」
 ラム深!! 林先生は歴史をさかのぼり考察してこの名言をあげています。平常時の話もまさにこの3つがテーマだと思えます。でも人間ってホノボスもこの失敗をくり返して、二回三回人間味なのかなあ、とこのおまめも考えました。人生100年生

令和2年残りわずか! 引き続きねこの手メイドサービスおろく 045-482-6656 お届けします♡

