



4月といえは「始まる」ですよ。入学式、入社式、年度始め、と何かが始まる事が多く、それに影響され、何かを始めたり、進行中でも気持ち新たに取組んだりとする人もいらっしやるのでは。新たな目標を立てるのもいいかもしれませんね。

細口のくぎ煮

先日、義父から細口(こうなご)を1キロもらいました。昔からこの辺りでは卵とじにされる家庭が多いかもしれませんが、私は数年前つくた煮にするレシピを頂き、作ってみました

リンバがやってきた

お彼岸で叔父のお参りに出掛けた所に、叔母が「これ欲しがっていたでしょ」と、リンバをくれました。叔母は買ってみたいけれど、大きすぎて使いづらそうと、私の所にやってきました。あれから

好評だったので毎年作るようになりました。「くぎ煮」というそうですよ。

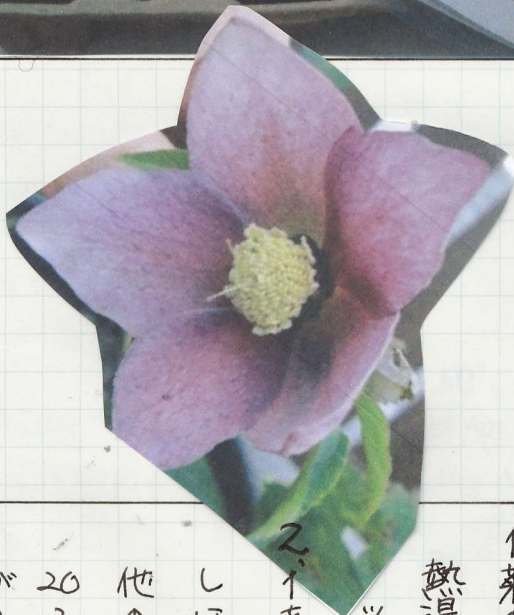


リンバ、毎日お掃除がんばってくれています。



4年超しのクリスマスローズ

自宅兼ショールーム&オープンハウスをリフォームした際に買ったクリスマスローズが4年目にしてやっと咲きました。当初、開花まで2年といわれていたので、半かあきらめかけていたのですが、ようやくきれいな花を咲かせてくれました。



菜の花と塩こんぶのナムル



材料(二人分)

- 菜の花 150g
- 塩昆布 10g
- ごま油 小さじ1

作り方

1. 菜の花を3〜4センチに切り熱湯に塩を少し入れてサツと湯がきます
2. ①を水にくぐらせ、堅くしほったらビニール袋に他の材料と入れもみませ、20〜30分置いたら出来上がり。