

今月のインテリア

春のお花でガーランド

春になると陽気に誘われて何となく気持ちも明るくなりますね。お部屋も明るさアップしてみませんか？春のお花でガーランドを作って壁や窓に飾りましょう。

■ガーランドって？

ガーランドは、花や植物などを紐を用いて飾る装飾品で、もともとは名誉の印として贈られた花輪や花冠のことをいいます。古くは紀元前2000年頃の古代エジプトで、神殿の柱や神の像などに巻かれていたそうです。今はカジュアルな飾りとして人気ですが、とても歴史のあるものなのです。

■桜でガーランド

もうすぐ桜の季節。桜の花びらでガーランドを作ってみましょう。生花ではなく、フェイクフラワーを使います。花首を1~2cmくらいつけて花を切り取ります。同じものを4~5つ用意し、茎を中心に集めてバンドでとめて、小さな桜のボールを作ります。いくつも作って花びらの間に麻紐を通します。窓のカーテン

レースに長さを変えて変化が出るように垂らして、とところどころをとめましょう。菜の花でも同様の手順でできます。

■ドライフラワーで

スターチスやミニバラをドライフラワーにし、少しずつ束ねて輪ゴムや麻紐で結びます。いくつか作って、木製クリップで麻紐にとめればできあがり。お部屋のコーナーなどにかけてと素敵ですよ。



事務所の古くなったテーブルとイスを新調しました~♪
と言っても新しくしたものはイスだけで、テーブルは大工さんがリメイクしてくれました(^~)
むか~しの事務所から使っていたテーブルなので何十年も前のものです。

ちょっとおしゃれになった気がしませんか？

before



after



リフォーム事情

最新のガスコンロ

最新式のガスコンロには、色々な機能がプラスされています。また、汚れも付着しにくく、お手入れも簡単になっているんですよ。

◆ガスコンロの安全機能

ガスは危ないイメージがありませんか？最近のガスコンロは、安全機能を付けることが義務づけられています。お鍋を置いていないと着火しませんし、調理中にお鍋を移動したら弱火になって、消火する機能などもあります。また震度4以上の揺れを検知すると、自動で消火するタイプもあります。

揚げ物の温度調整もできるので、安心して揚げられますよ。ガスコンロも年々進化して安全に使いやすくなっています。



◆オートメニュー

最近のガスコンロは、オートメニューが充実しています。煮物はもちろん、餃子やホットケーキなど、温度を自動で調節してくれるので、失敗なく美味しくできあがります。

◆グリルを活用する

魚焼きグリルは、活用できていますか？中が汚れるとお手入れが大変そうだから、グリルを使わないという方もいらっしゃるかもしれませんが、最近は汚れないようにグリルパンを使うこともできます。グリルパンの中に魚を入れて焼くと、周りに油が飛び散らず、ガスで焼いた美味しさはそのままに味わえます。グリルの消臭機能も優れています。魚を調理したあとにトーストを焼いても臭いが付かないので、おすすめですよ。

簡単お料理レシピ

とろ~りツナサラダ

とろ~りツナサラダ

みんな!
ごはんにするよ★

材料【4人分】

- | | | | |
|----------|----|-----------|----|
| ・ブロッコリー | 1房 | ・ツナ缶(汁ごと) | 1缶 |
| ・たまご | 3コ | ・マヨネーズ | 大2 |
| ・きゅうり | 1本 | ・オリーブオイル | 大1 |
| ・塩こしょう | 適量 | ・ポン酢 | 大1 |
| ・オリーブオイル | 適量 | ・レモン汁 | 大1 |
| | | ・砂糖 | 小1 |



①



ブロッコリーは茹でて水気をよく切り、きゅうりは蛇腹切りにする。

②



たまごは沸騰したお湯に入れて7分茹で、半熟ゆでたまごを作る。

③



ボールで合わせた①に、ブロッコリーときゅうりをよくからめ、塩こしょうで味を調える。ゆでたまごを半分に切って盛り付け、オリーブオイルを垂らしてできあがり。