

木 づくり通信



生活のコツ レシピ

おいしさと新鮮さをキープする保存術

***生えた状態をキープして、野菜イキイキ**

野菜はできるだけ畑に生えていたときと同じ状態に保存したいですね。大根やネギは立てて冷蔵庫の野菜室へ。青菜類はさつとゆでて、水分をしぼって冷凍保存するといいですね。トマトなどは、洗ってから冷蔵庫へ入れておくとすぐに使えて便利ですよ。

*食パンは

食パンは一枚づつラップにくるみ密閉袋に入れて冷凍すれば、1〜2ヶ月は持ちます。食べるときは、凍ったまま余熱しておいた高温のトースターで焼けばサクサクですよ！

*残ったスパゲティー

スパゲティーを大量にゆでて残ったら、バターをからめて

て冷凍保存しましょう。麺がくっつくこともなく、凍ったまま熱湯にくぐらせたり、じかに炒めたりできます。サラダやお弁当の付け合せなど、少量だけ使いたいときにも役立ちます。

*静電気防止スプレーでジャケットの汚れ防止

細かいゴミがつきやすいジャケットには、あわかじめ静電気防止スプレーをかけておくとゴミやほこりがつきにくくなりますよ。

衣類を長く持たせるコツ

*衣類についたタバコのニオイは湿気で撃退

服についたタバコのニオイが気になるときは、すぐにハンガーにかけて、湯をはった浴室に15分ほど吊るしてみましよう。その後、しっかり乾燥させます。湯気がニオイを吸収してくれるのでタバコくささが取れます。

それって 本当!?

根菜を簡単にやわらかくする方法 そしてエコなんです

今、離乳食を作っているのですが、「ニンジン」を茹でてなかなか柔らかくならない！！そこで調べた方法がこれ。これがすばらしい！これは離乳食だけでなく私達の食事にも使えるので便利ですよ～。

その方法とは・・・
お米を炊くときに、ご飯の上に「ニンジン」や「さつまいも」「じゃがいも」などをおいて一緒に炊くと、ご飯が炊き上がるのと同時にとっても、とっても柔らかく出来上がります。しかも「ニンジン」なんかはとっても甘い。ニンジンの苦手な人も食べられるかも・・・
野菜はラップにくるむといいですよ。

「かぼちゃ」もいいかもしれませんね。サラダをつくる時に便利です。実はこの方法でゆで卵もできるんです。その時は卵を洗って下さいね。
ご飯を炊く「ついで」だからとってもエコだし、面倒くさくないのがいいですね。ゆで卵と、かぼちゃでサラダもできるしお弁当にピッタリ！！
一度、試してさらにいろいろな食材にチャレンジしてみてください～い。



♪♪ 木になる ニュース ♪♪

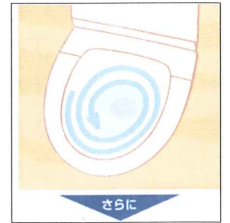
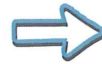
除菌するトイレ

TOTOから新しくトイレが発売されました。名前はそのまま『除菌するトイレ』
それは何かと言うと・・・

- ①トイレに近づくとプシューッと、除菌水が便器を洗います。
- ②使用後もプシューッと除菌水が便器を洗います。

もちろん、おしり洗浄を使った後、ノズルも除菌水が洗浄してくれます。

- ③さらに、8時間使わなかった場合でも、自動的に除菌水がプシューッと便器を洗ってくれるのであまり使わないトイレでも、きれいが長持ちします。



この『除菌水』というのは、高い殺菌力があって、さらに漂白もしてくれて、汚れ成分を分解してくれるすぐれもの。しかも食品にも使われる安全・安全なものです。

特別な洗剤は一切いりません。何もしなくていいんです。

◎2階のトイレってあまり使わないのに輪ジミができるんよね～ トイレ掃除って苦手なんよね～ という方にはピッタリです。掃除の回数も減るし、汚れもつきにくくなります！



イノスの家 (長期優良住宅) 完成しました！



30代4人家族の家が完成しました。

外壁はモルタルの吹付け仕上げですが、通気工法になっていて、しかも写真ではあまりわからないのですが、外壁もコテ跡を残した仕上げになっています。



30代4人家族の家が完成しました。

オープンキッチンに、白と黒のコントラストで、スッキリしています。床材も黒っぽいですが、無垢の床材です。お子さんが笑いながら階段を走ってあがる… そんな情景が浮かんでくるようです。



最近の対面キッチンは、吊戸を付けないスタイルが多くなっています。

ミニ ログハウス

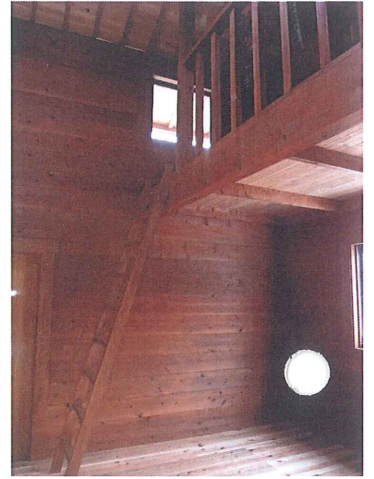
豊栄町で、『ミニ ログハウス』が完成しました。

お施主様は広島市にお住まいなのですが、豊栄町のご出身で、時々戻られています。

植木の世話をしたり、夏にはバーベキューなんかをしたり、ちょっと一休みする場所が欲しい・・・ということで小さいのですが、このログハウスを気に入っていただきました。

建物の大きさは19.98㎡(約6坪)

ランダの奥行きは1.2m



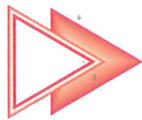
ログ材は『杉』、その他に『桧』『米松』『アピトン』を使っています。

屋根は瓦葺きで、断熱材も入っています。

中には、ロフトもついています。

お風呂のリフォーム

Before



豊栄町で、お風呂のリフォームをしました。

以前はタイルの浴室でしたが、やっぱり今はユニットバス。

床はひざをついてもソフトで痛くなく、ヒヤッとした感じもありません。

After



以前の浴室よりも小さくしました、ユニットバスの形状が決まっているので、窓が小さくなりました。

(だからユニットバスは明るい色にしています)

今回は給湯器も『エコキュート』に。

最近の給湯器は、スイッチ一つでお湯がたまり、自動でストップ。さらに保温設定もできて、便利ですねぇ・・・

何でもそうですが、機能がたくさんついていても、使い方を知らないともったいないですね！

窓をペアガラスにしたので、復興支援・住宅エコポイントがつきます。

今回は、37,000ポイントとなりました。

白菜のサラダ



【作り方】

- ① 白菜をざく切りにし、お湯でゆで、その後ザルにあげ粗熱がとれたら手で水気を絞る
- ② Aを合わせる
- ③ ボウルに①を入れ②を振り入れ手でなじむように冷めるまで放置する。
- ④ 水分を絞りマヨネーズ・ゴマを入れて混ぜ、かつお節を加えて混ぜる。

【材料】

- | | |
|---------|-------------|
| ・白菜 | ・・・1/4 |
| ・かつお節 | ・・・2袋(小袋) |
| ・マヨネーズ | ・・・大さじ2.5~3 |
| ・すりごま | ・・・大さじ1 |
| ・和風だしの素 | ・・・大さじ1 |
| ・さとう | ・・・大さじ1 |
| ・塩 | ・・・小さじ1/3 |

この時期は、白菜がたくさんあると思うのでぜひ作ってみて下さい。白菜だけなのに満足感があって、お酒のおつまみにもなりますヨ。ポイントは②のところですよ。この作業で味がなじむんですよ〜!!
あとは「ゴマ」をけちらない事です。白菜1/4といっても巨大な白菜もあるので、そのあたりは程よく調整して下さい。


ちよつと話

2012年はいじめへのホッくり通信、大変遅くなり申し訳ありません

年末⇒1月と、ズルズルいってしまいました。すみません。。。

2012年、どんな1年になるかなあ...と思いますが、ニュースを見ても景気の悪い話はあまり聞きません。皆さんの今年の目標は何ですか? 私は『子育てと仕事の両立』です。いっから保育園へ預けようか悩んでいるところですが、『1才までは家でみた方がいいよ』という先輩方が多いので、様々な人に助けをもらいながら、ボチボチ仕事しているところです。子供を産んで変わった事といえば、それはたっさりありますが、知り合いの方などに『子供が産まれました〜!!』という話を聞くと

何だかとても嬉しくて、顔も見たくなるし抱っこもしたくなる...。今までは『良かったねー』だけだったのに...。何なんでしょうかねえ...


西条営業所の改装も今年に入り、ようやく本格的に進みはじめ、先が見えてくるようになりました。新しいものをとり入れているので、早くその効果を感じてみたいなあ...と思いつつ、ウズウズしているところです。3月には引越しするのではと思っています。

インフルエンザが流行っています。手洗いうがい、部屋の乾燥にも気を付けましょう!!

北 木づくりの家 豊北木材工業(株)

東広島市豊栄町乃美829

TEL: 082-432-2026

東広島市西条町寺家4853

TEL: 082-422-3580



豊北木材

検索

<http://toyokita-wood.co.jp>