

。。☆。。 知っていますか？ 。。☆。。

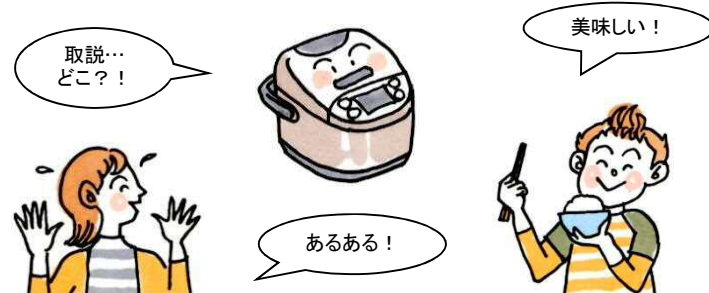
快適 Life

10月にしたい家電のお手入れ



炊飯器のお手入れ

10月は新米の季節です。毎日使うけれど意外とお手入れを忘れてるのが炊飯器では？きちんとお掃除して、気持ち良く新米をいただきたいですね。内蓋や蒸気抜き、パッキン部分などを毎回洗う必要がある炊飯器もあります。取り扱い説明書を確認してみると良いですね。上面・外側も拭いて、さっぱりしてあげましょう！



過ごしやすい気候の10月、夏にはフィルター掃除を小まめにしていたエアコンのお手入れも忘れがちでは？次に使う時にそなえて掃除をおすすめします。内部(冷却フィンやシロッコファン)を自分で掃除出来る洗浄剤も出ているので、電気関係に精通している方はセルフクリーニングも良いでしょう。吹き出し口や内部に、カビを発見した場合などは、きっちり掃除をしておかないと、臭いだけでなく“カビ”もまき散らすことになり、健康にも影響するので、手に負えないと思ったら専門業者に任せることも考えてみましょう。シーズン中は、内部クリーン(送風機能)を使って内部を乾かしてカビ防止をしましょう。

かんたん手料理

ホントに簡単！すぐできる！

HMでアップルケーキ

秋が旬のリンゴ。ホットケーキミックス(HM)の粉を使い、フライパンで出来る簡単アップルケーキです。



材料

(2人分)

- リンゴ 1個
- オリーブオイル 大さじ2
- 蜂蜜 大さじ1

(生地)

- ホットケーキミックス 150g
- 卵 1個
- 牛乳 100cc



- ①ボウルに卵を割り入れ、牛乳とホットケーキミックスを加えよく混ぜる。
- ②リンゴは皮付きのまま、薄めのくし形に切る。(芯は取ります)
- ③フライパンにオリーブオイルと蜂蜜を入れて混ぜ、②のリンゴを並べ弱火で片面だけを3分焼く。
- ④一度火を止めて①を流し入れ、蓋をして弱火で6〜8分程度焼く。竹串を挿して、中まで火が通ったら、お皿をかぶせ、ひっくり返して完成です。

※オリーブオイルをバターに、蜂蜜を砂糖(大さじ3)に替えて弱火でカラメルにして、リンゴを焼いても良いですね。
※生地分量はホットケーキミックスの表示で作ってください。

10月1日は

コーヒーの日

1983年に、全日本コーヒー協会が10月1日を「コーヒーの日」と決めました。ブラジル産の収穫が終わり、日本では“新豆”が入手できる季節です。ちょっと休憩することを“コーヒーブレイク”と言うくらい、コーヒーは日常的な飲料として定着しています。淹れ方もドリップ、サイフォン、フレンチプレス、エスプレッソ等々。豆も産地・焙煎・挽き方など、コーヒーこだわり派に語らせたらきつと、それぞれの人数分の美味しく淹れるコツがあるのでしょうね。インターネット等で調べると実にいろいろ！新豆で淹れたコーヒーを、お気に入りのコーヒーカップでいただきますよ。



スパイスをプラス！

コーヒーにアクセントを付けたい時に、料理の為に揃えたスパイスを使ってみましょう。シナモン・カルダモン・バニラビーンズ・クローブ・ナツメグ・カカオニブ・タイム・ジンジャー。他にも、お好みのスパイスを試して、オリジナルスパイスコーヒーを作ってみませんか？スパイスは少量から始めましょう！

Interior

10月は衣替えの季節。毎日使うダイニングテーブルもクロスを掛け替えて、秋らしくコーディネートを楽しんでみるのはいかがでしょうか？

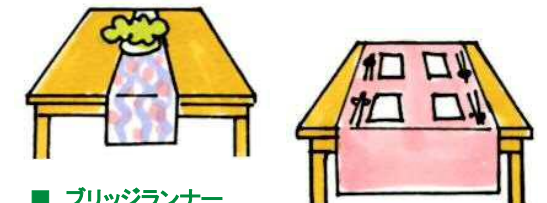
■ テーブル全体にクロスを

テーブルサイズ+30〜40cmのクロスが椅子の座面に掛からないので一般的です。(周囲に15cm〜20cm)



■ テーブルランナー

長手方向のセンターに掛け、両端はテーブルから垂らすのが一般的。幅はお好みですが、バランスを考えて選びましょう。また、テーブルの端5cm〜10cmを見せて幅広サイズを掛けるタイプも。テーブルクロスより小さいのでスッキリ見え、洗濯やアイロン掛けも楽そうですね。



■ ブリッジランナー

テーブルランナーを対面に掛ける(橋を渡すように)のでこう呼んだりします。ランチョンマットも兼ねるので、幅は40cm〜50cm位あると良いですよ。



■ こんな物も

スカーフは布の端が処理されていて便利。使わなくなった帯、木綿の反物なども、垂らす部分だけ端の処理をすればよいので、ランナー作りも簡単です。大判のハンカチや木綿の風呂敷もセンターに使えますね。

