



おしゃべり

か 粉ふわふわ

たいした寒さを感じないままに春の気配が漂ってきた今日この頃。あちこちでピンクや黄色の花が咲いて、どこからともなく良い香りが漂ってきます。私は先日「う～めの小枝でウグイス」を見ました。まだ鳴いてはいませんでした。

今年は花粉の飛散量が多いそうで、花粉症の方には長くて苦しい春になりそうですね。そんな花粉症の予防もあるのだとは思いますが、世の中本当に「マスクを着用している人」が増えました。私も冬の朝の出勤は空気がキーンと冷えているので「顔が冷たくなるから」という理由で使っていましたが、周りを見回すとあの人もこの人も。この光景、日本を訪れる外国人からすると「え！！どうしたんだ、日本は伝染病でも流行ってるのか？」と不安にさせられる光景なのだそうです。確かにある種異様な光景だとは私も思います(笑)



乳酸菌で出来ている

ヨーグルトメーカー

私はクッキングペーパーで水切りしたヨーグルトを毎晩1パック食べるのが習慣なのですが、その使用済み容器を見ながら「このゴミ、なんとかならないもんだろうか」と思っていました。

そして先日、ヨーグルトメーカーなるものを買いました。市販のヨーグルトを種にして、牛乳を足して10時間程度保温すれば出来上がるのです。出来立てのヨーグルトは牛乳の香りが出てとてもおいしいですよ。

この保温器を買う時「これでヨーグルトをえっさほいさとスーパーから買って帰らなくてよくなる！ゴミも出ないし！」と喜んだ私は、ヨーグルトを作るために牛乳をえっさほいさと買って帰らなければならないことに気づいて自分の間抜けっぷりにほとんど呆れてしまいました。

ともあれ、作るのが楽しいだけでなくおいしいヨーグルトが食べられるのだからよしとします。えっさほいさ。



今月のマフィンより

な の花ソーセージ

春だな～。そう感じるのは「菜の花」を見た時です。花が咲く直前で摘み取られている様子を見ると、そのつぼみの中に春がギュッと詰まっているような気がして、ついつい八百屋さんで手に取ってしまいます。

家ではたいてい、定番のおひたしか、辛子和えにして食べるのですが、今月はマフィンに入れてみることにしました。茹でた菜の花を小さく刻んで入れているので、食べやすいと思います。

そして何を合わせようか、とちょっと悩みました。いつも菜の花単体で食べているのでうまく思いつかなくて。最初は「そうだ！桜エビ！色もきれいだし」と思ったのですが、その匂いの強さに断念。そして最終的にはソーセージにたどり着きました。ほどよい塩気もあるので、軽食にどうですか？