



おしゃべり

はや起き

梅雨の入りがずいぶんと遅い年になりました。それでも夏の始まりはいつも通りなのかしらと思うと、水不足が心配ですね。農作物の値段が高騰しないといいのですが。

先日、ふらっと熊本に遊びに行きました。私は福岡という町が、九州各地への高速バスの起点になっている点がとても気に入っています。この日も朝4時に起きて、西鉄電車はまだ走っていないので天神駅までは自転車で向かい、5時半にはバスに乗っていました。そして7時半過ぎには熊本に到着。日が沈むまでしっかりたっぷり遊ぶことができました。

熊本の町は、まだまだ地震の復旧が終わっていない場所も多く「通行止め」「迂回路」という文字を本当に多く見ました。その一方で、それでもなお美しい雄大な自然には本当に圧倒されました。「カメラに収まりきれない自然」というのが熊本にはありますね。



室温バターって？

しろいバター

みなさんは家でお菓子を作られることがありますか？お菓子の本によく出てくる言葉の1つに、「室温に戻す」というのがあります。牛乳やバターに使われていますね。バターなら黄色い液体の状態ではなく、白いクリームのような柔らかい状態です。この白いバターを泡立てることで、ふわっとした生地が作れるわけですね。黄色く溶けたバターをどんなに泡立てても同じ食感の生地は作れません。まさにお菓子の決め手。

私は店を持つ前からよくお菓子を作っていました。いつもこの待ち時間が嫌いでした。「まだかーまだかー」と。そんなわけでいよいよ「仕事」としてお菓子を焼くことを決意した時「さてどうしたものか。こんなに時間がかかっているのは仕事にならんぞ」と困り果てました。

そして何かいい方法はないかと調べるうちに、電子レンジの解凍モードを使うという方法を見つけ、一気に作業が楽になりました。もし私と同じように「まだかーまだかー」と待っているという方は、ぜひお試しあれ。



今月のマフィンより

チョコあんず

「ああチョコバナナのあんずバージョンね」

それはそうなのですが、「あらそんなに合うとは知らなかったわ！」と独り言を言ってしまったほど、チョコとあんずは合いました！中にはドライあんず、TOPにはシロップ漬け。それぞれに食感の違いがあって、食べていてその違いを楽しめます。

「チョコ」と付くと圧倒的におチビさんたちへの人気が高いのですが、いつもは「チョコバナナ！」と注文しているおチビさんたちにも「どうだい、これも食べてみなされ」と言ってみようかと思っているところです。

もちろん大人の方にも食べていただきたいです。おそらく冷やして食べるのが好きな方にもいいと思います。あんずの汁気がほどよいのですよね～。