



おしゃべり

なんでも干す

今年は短い梅雨でした。しかし一気に降ったので、いろ～んなものがジメジメしてしまいましたね。私のジメジメ代表は、蚊取り線香。自宅の庭で作業をするために置いておいたら、直接雨に当たったわけでもないのに、湿気で火がつかないほどに湿気てしまいました。

そんな梅雨のさなかに、私はセミドライ野菜作りを始めてしまい(笑)もちろん雨の日は出来ませんが、梅雨の晴れ間とあればしっかり活用して作りました。夏の野菜は水分が多くて日持ちが悪いので、なおのこと活用しようと思っています。

何種類かやってみて思ったこととして、水分が少ないので調理法が広がるということ、味が濃くなること、歯ごたえがしっかりすること、たくさんの野菜が食べられること、があります。私はカラスが怖くて専用網を買ってみましたが、皆さんもどうですか？



ピンチヒッター

ディフェンバキア

7月5日から店内の植物が変わっていることに常連のみなさん、よくお気づきになります(笑)入るなり「あら、変わってる」と。いつも見てくださっているのですね。ありがとうございます。

これまであったオーガスタが、2つに株分けしたことで弱っているの、店の裏で1鉢、自宅で1鉢、養生しています。自宅のはようやく元気を取り戻してきましたが、店の裏にある方はまだまだよろよろしています。

そしてピンチヒッターを務めているのは、ディフェンバキアという植物です。斑入りの大きな葉っぱがとても元気に広がっていて、見ているだけで「おおお」と元気をもらう感じです。斑入りでそれほど太陽の光を必要としないので、店内でも元気でいてくれるかな？と思って自宅から持ってきました。

まるでうちわのように大きな葉っぱで、なんとなく涼しさを感じる植物です。気温の高いこの時期、目でも涼しさを味わいたいものです。



今月のマフィンより

ほうじ茶くるみシナモン

テーマは「香ばしさ」のメニューです。

それぞれの具材の良さが生きて、香り、食感、味のすべてに香ばしさがあって、トリプルパンチになっています。メニューを組み立てた時は「シナモンの香りではほうじ茶が消えてしまうかな」と思っていたのですが、試作してみるとほうじ茶は香りもさることながら、後味としてしっかり残ることが分かりました。

シナモンは私の大好きなスパイスです。お菓子を作るとついついたくさん使ってしまいます。実はワタクシ、仕事で2年間韓国に住んでいたのですが、韓国ではこの時期、水正果(スジョンガ)という私の大好きな飲み物があります。シナモン、生姜の香りが涼やかで、干し柿と松の実も入っています。暑い夏でもグンと元気の出る飲み物なんですよ。もし旅行に行ったら飲んでみてください。