



おしゃべり

はやくも年末

さてさて2019年も最後の月ですね。年末はやはりやらなければならないことが増えて気ぜわしいものです。体調管理には充分にお気を付けてください。

当店は、年末は30日まで（少し早めに閉店しますが）しっかり働こう～と思っています。そして年明けちょっと長めにお休みをいただきます。お正月明けに少しふっくらした顔でお会いできるのを楽しみにしております。

普段「食べたならその分動いて消費する」というのが持論なので食事制限にはあまり関心がないのですが、年末年始だけはどうしても動くのが追い付かなくて体が重くなります。私は週に2回ジム通いをしています。1年前もやたら体が重くてランニングマシンでいつもよりも早く息が上がってしまったのを覚えています。今年もおそらくそうなることでしょう(笑)でも年に1度のことですから、それはそれで伸び縮みが楽しいです。



緑化計画

ふ ゆはどうする！？

当店の裏に他店舗と共有の小さな中庭があります。朝日～午前中の日差しが当たるといって植物を育てるには好条件が揃っているのですが、この夏からじわじわ緑化をしていました。そして最近ようやく「あ、ちょっと緑がそろってきたな」と思えるような状態になりました。毎日流して洗い物をする時に自然と目に入る中庭の風景。些細なことなのですがやはり緑が増えると、もともと植物が好きな私は「ああ～うれしいよ～」と笑顔になってしまいます。

ただここに来て問題が！いよいよ最低気温が5度を下回る時期に入るといわゆる「耐寒性のない植物」は外に置いておくことが出来なくなります。まずは軒下に避難ですが「おいおい、ねーさん、真冬はどうするんだい？」というのが目下ワタクシが解決しなければならない課題です。厨房に入れるには狭すぎるので、冬だけ自宅に持って帰るか・・・と思っています。せっかく緑化したのに時期が悪かった、本格的に良さを味わうのは春になってからか？と喜び2割減のワタクシです。



今月のマフィンより

ア ボカドクランベリー
チョコチップ

前に海外のお菓子のレシピ本を見た時に「へえ～アボカドをスイーツに使うんだねえ」と思っていたのですが、ここに来てようやくチャレンジをすることにしました！試作段階ではどうにもアボカドの青臭さが鼻についたので、チョコの力を借りることにしました。クランベリーの赤とアボカドの緑。何気にクリスマスカラーですよ。ぜひお試しください。

海外のWebサイトを見たり、お菓子や料理の本を見るのは、常識が覆される瞬間が味わえるという意味で私はとても好きです。味だけでなく盛り付けや他のものとの組み合わせも「ほおお」と参考になることが盛りだくさんです。その国、その土地に合った食材や調理法なのですが、少しアレンジして「日本」に取り入れてみると「あらいけるわ！」という瞬間があり、それがとてもうれしいのです。