



おしゃべり

## 2021年スタート！

新年明けましておめでとうございます。2021年も元気に、もっともっとマフィンを目指してもりもり焼きますので、引き続きどうぞよろしく願いいたします。

みなさんは年末年始はいかがお過ごしでしたか？どこか例年とは違う過ごし方をしたという方がほとんどではないでしょうか。行きたい場所に行けなかったり、会いたい人に会えなかったりしたことと思います。都市部から戻れない方も…。1日も早くコロナ騒動が収まって、制約のない日常に戻りたいものです。

そういえば私は24歳の時、東京で1人で年を越しました。論文を書くためだったのですが、実際には寂しくて集中できず、期待したほどはかどりませんでした。除夜の鐘を聞きながら「こんなことなら家に帰ればよかった」と後悔したのを思い出します。あれは一度すれば充分だと思える経験です(笑)



文明の利器

## みせの掃除

30年ぶりに掃除機を買いました(笑)学生時代に姉が買った掃除機が壊れることなくいまだ現役なのですが、店で掃除機を使いたいので、古いものを店用に、新しいものを自宅用に。ダイソンが普及したおかげで、世の中はデュアルサイクロン式掃除機の時代ですよ(←今更)。紙パック・・・ああそんなものがあつたねという方も多いでしょうに、私の古い掃除機はもちろん紙パック式です(笑)そして新しい掃除機は紙パックなしで水洗い可です。吸引力も格段にアップし、グングン吸い込んでくれます。本当にスイッチを入れた瞬間から時代の移り変わり、技術の進歩を感じざるを得ませんでした。これで部屋がきれいにならないわけがない、掃除が楽しいぞ！というのが正直な感想です。

店では古い掃除機とはいえ「吸い込む」という掃除法は粉の散らかる環境では箒よりもはるかに頼りになります。老体に鞭打っている上に、いきなり粉っぽい環境に置くので寿命が縮まるかも知れませんが、30年物の掃除機にしっかり働いてもらおうと思います。



今月のマフィンより

## サーモンきのこ

スモークサーモンを使ったメニューは、以前「サーモンクリームチーズ」「サーモンほうれん草」というのがありました。今回はマイタケ、エリンギ、シメジと合わせてみることにしました。基本的に「合わないはずはない」という組み合わせですよ。

キノコ類はタマネギのみじん切りと炒めます。生地混ぜ込むものなので、しっかりと「このままでも食べられるね」というくらい炒めます。サーモンはやはり色がきれいなのでTOPに載せたいです。下にマフィンの生地があるので「焦げる」というところまではいきませんが、オーブンの熱でカリリと焼きあがったサーモンは、オーブンから出した時が一番おいしそうに見えて「今食べたい！」と思わせる色と香りです。

軽食にピッタリなメニューですよ ^ ^