

## あみもの季節

このところ「ラトビアの手仕事」がやたらと気になっています。ラトビアと言えば、リトアニア、エストニアと共に「バルト三国」と呼ばれている国ですね。この三カ国はどうしたとか、やたらと手仕事が好きな人々が集まっている国なのです。もちろん長い期間雪に閉ざされる北欧の国々でも同じことが言えますが、人は外で遊べないと俄然手仕事に精を出す生きもののようです。また少しでも暮らしを明るくするためにカラフルな色を生活に採り入れたいくなるようです。

今回、私が手を出してしまったのはラトビアのミトンと靴下です。棒針で何色もの毛糸を編み込んで作るので、それなりに手間はかかりますが、幾重にも重なった糸から模様が出てくるのがうれしくて、つついあと1段あと1段……。気づけば夜中の1時、きゃあと慌ててお風呂に入るとい生活が続いています。ジムの運動を終えて帰宅したら編み物！という幸せな冬の夜の過ごし方、しばらく続きそうです。



## 店内あれこれ

## カイロ代わりにホットコーヒー

冬という割には比較的暖かい毎日が続いていますが、18時過ぎ、多くの方が帰途につかれる時間帯はやはり少し冷えますね。そんな時「ホットコーヒーください」と注文されるお客様が来られます。どうやらカイロ代わりに手を温めるのにちょうどいいようです。この気持ち・・・とてもよくわかります。私は厨房にいる時「湯たんぽ派」です。実は当店は厨房の天井が店舗スペースより少し低くなっているため、エアコンをつけると温風が顔を直撃するのです。肌も目もパリパリになってしまいます。そんなわけで、温風は店舗スペースから流れ込んでくるのを頼りにして、出来るだけ湯たんぽを使って暖を取るようになっています。湯たんぽやホットコーヒーで取れる「暖」は不思議と気持ちもホッとさせてくれます。なんででしょうね、これ。じわ〜と温まる感じがそう思わせるのでしょうか。そういえば、巷ではUSBで充電できるカイロがあるそうですね。最近気になっている商品の1つです。コロンと卵のような大きさと形で思ったより長時間温かさが続くそうなので、よいなあと思って眺めています。



## 今月のマフィンより

## オレンジマスカルポーネ

先日友達に「あんぽーね」という名のお菓子をもらいました。あんことマスカルポーネを合わせたものが瓶に入っていて、それを自分で最中に挟んで食べるお菓子です。「マスカルポーネって口当たりが柔らかくておいしい！」そう思った私は早速マフィンのメニューにも採用しました。今回はオレンジピール（スライスタイプ）と合わせます。作る時は「普通のクリームチーズと大差なかったらどうしよう」と思いましたが、食べてみるとやはりマスカルポーネはマスカルポーネ。クリームチーズよりうんと柔らかい印象です。オレンジピールとは食感も、味も、とてもよく合っていて「イイじゃん、これ」となりますよ。2月はバレンタインがあるので、「チョコチョコチェリー」というそれっぽいメニューもご用意していますが、オレンジマスカルポーネも併せてプレゼントしてあげてください。甘さ一方ではない感じで、チョコチョコチェリーを引き立ててくれると思います。Happy Valentine's day!