こんにちは!高建ハウジングです!



いや~ ■暑い、暑い・・・夜になっても、暑くて眠れない・・・(̄◇ ̄:)

皆さん、いかがお過ごしですが?こんなに暑くちゃ、夕飯作るのも億劫ですね。

先日、「夕飯なににする?」と聞いたら「めんどくさいからソーメンでいいや」と言われました。 はぁ?? $(;;;^\circ;\omega^\circ;): \quad y-y-y>?$ めんどくさい?作るの私なんですけど? $\P(\mathbf{o}^\mathsf{'}\mathsf{H}^\mathsf{'}\mathbf{o})$?

そうめんって、大変なんですよ!ネギ刻んだり、お湯沸かしたり・・・ (暑ぃので、当たり散らかしてるだけ)

しかし、こんなに暑くちゃ加熱が必要なおかずは一苦労ですねぬ栄養バランスもありますしねぬ

今年は、土用の丑の日が2回あり一の丑の7月23日と二の丑の8月4日は、食卓がウナギ料理という方も多かったのでは? 土用の丑の日と言えば、【鰻】 しかし、なぜ鰻なのでしょう? 江戸時代では、土用の丑の日は天然ウナギを食べるのが一般的だったそうですが・・・

当時は天然鰻しかなく、しかも鰻の旬は冬! 冬眠前の秋から冬にかけて、一番身が柔らかく

脂がのって丸々と太っているのだそう!

当然、瘦せ細った夏の鰻は全く売れなかったのにもかかわらず、

平賀源内が店先に【本日、土用丑の日】と貼り紙をしたところ、繁盛したという諸説があります。

いつでもスーパーに行けば 鰻は売ってますが、鰻は高価な食べ物というイメージが定着してるしぬ



「一食3千円×人数分」も、かけでらんにっ!(((;°♥°;))):というのが主婦の本音でしょうか。



この夏、使う頻度も高い冷蔵庫!掃除しませんか?



夏は、冬より冷蔵庫を開ける頻度が高くなりますね! その分、汚れも増えます。

冷蔵庫内部は、野菜についていた土や砂、垂れかけた調味料、魚や肉から出る汁などが お皿や器に付いた油と混ざり、冷やされて乾燥し、べっとりとした汚れに変わっていきます。

カッピカピになる前に、お掃除しませんか? お掃除中は、ドアを開けっ放しにしたら電気代が 勿体ないので、取り外せる物から少しづつ始めましょう!

自動製氷機などは、やってみると意外と簡単です。自動お掃除機能が付いていても定期的に 給水タンクは洗いましょう!外せるパーツをすべて外し50℃ぐらいのお湯をゆっくりかけてあげると 除菌になります。また40℃くらいのお湯を流しながら柔らかいスポンジで、水アカやカビ菌を 洗い流します。洗ったら完全に乾かしてから使用するようにしましょう!

内部がきれいになっているかどうか心配な方は、食紅で色を付けた水とクエン酸をタンクに入れ 氷に色が付かなくなるまで製氷し、氷を捨てるという方法もあります!



夏に \bigcirc ○で洗ってはいけない? $!\Sigma(^{\circ}\bigcirc^{\circ}///)$ ト $^{\circ}$ ‡ュ \rightarrow ン

料理中の油はねや食べこぼしなど、色々なところを拭くのに使用している台ふきん♪

洗濯機に漂白剤を入れて洗ったのに、なぜか臭いが落ちきれてない・・・調味料の色が残ったまま・・・

洗濯機で一緒に洗ってしまった洋服に臭いが移ってしまい折角の洋服が台無しに(ノ◇≦。) ビューン!!

・・・なんてお困りの方いらっしゃいませんか?

ふきんに染み付いた臭いや汚れの主な原因は、油分やたんぱく質が酸化してしまったり 雑菌が繁殖して しまったせいなんです♪ 洗濯機で落ぢねんだもの、捨てるしかねーべした∑∑ヽ(・Д・+。)

待って待って!捨てないでください $\varepsilon = \Gamma(\cdot, L)$ その汚れ、スッキリ落とせる方法があります

それは「煮洗い」です☆ 煮洗いは、お湯の温度によって染み付いた汚れがゆるむ上に煮沸消毒効果 や、殺菌効果も♪(*´艸`) 更に漂白剤を使うことで、びっくりするほど白くなります!! ——

【煮洗い】の方法

用意するもの

- ・大きめの鍋
- ・粉洗剤 (洗濯洗剤)
- ・漂白剤 (酸素系)
- ① 鍋にたっぷりとお湯を沸かします。(1L)
- ② 洗剤に付いているスプーン1杯の洗剤と、漂白剤を溶かし入れます。
- ③ 弱火で5分ほど沸騰させた後、20分~30分ほど放置します。
- ④ 流水で流し、よく絞って干します。

煮洗いは、白い綿や麻についたシミや汚れを落とすのに適しています。

逆に、ポリエステルやシルク素材などの化学繊維は高温に弱い為 適していません。

キレイになりすぎて「煮洗い」が病みつきになっちゃいます+(0゚・∀・) +ワクテカ+

但し、キレイになるとはいえ 煮過ぎにはご注意下さい!! (※生地が傷んでしまいます)



洗剤や漂白剤を鍋に入れるのは、ちょっと・・・という方は、重曹もお勧めです。

たっぷり沸かしたお湯 (1L)に、重曹を大さじ1杯入れて布巾と一緒に煮るだけ!

5分ほど煮たら、そのままにしておきます。冷めたら、水でよくすすぐと布巾の汚れや黄ばみが

スッキリと落ちています。 (重曹や洗剤の分量はあくまでも目安)

え?この台ふきん、こんなに白かったの??と驚く事、間違いなし!!



福島あるあるなのか、分かりませんが・・・ 近所のおばちゃん同士のお茶飲みで**●**テーブルの上に大皿に盛られた煮物や漬物があり、手のひらを取り皿がわりに のせて食べていたのを思い出しました。

手のひらに盛られた煮物を食べ、ペロっと舐めて台ふきんに拭いていた様子をみて「



って言われたらどうしよう・・と、近所のおばちゃん家に行くのを躊躇ったこともありました。

今は、コロナでそんなこともなくなりましたけど・・・((٩**(๑>-ֳ▽ ✧**タ))

では、皆様♪また次回、お会いしましょう!!

