

Petit Kurashi no Mori 2010 SPRING

プチ

くらしの森

進化した

Si センサー コンロ VS IH クッキング ヒーター

どちらがよいのじゃ?! いざ四番勝負!



フラム博士

プレゼントアンケート

ナイトスチーマー ナノケアなど、
合計29名様に当たる!



 homenex

 LPガス
人と地球にスマイルを

銅版画／高宮城都江

三番勝負「鍋の巻」

IHクッキングヒーターで使えないもの



IHは鉄、鉄ホーロー、鉄鋳物、ステンレスで、底が平らで直径12~26cmのものがよいのじゃ。

銅、アルミの鍋が使えるタイプもあるが、火力が下がってしまうのう。

IH専用鍋は厚みのある特殊構造で重いので、腕の鍛錬になりますぞ。

ガスなら、いかなる鍋もOK!
IHにすると、今までの鍋が使えず、
買い直すはめになりますぞ。



四番勝負「同時の巻」

ガスなら
4か所同時
火力が落ちず、
忙しい朝でも
スピードイー!
いわば四刀流で
ござるな。

IHで複数のヒーターを同時に使う場合、規定の総消費電力※を超えないよう、自動的に火力が下がってしまうのじゃ。ラジエントヒーターとグリルが同時に使えない機種も多いのでござる。

※総消費電力5.8kWまたは4.8kWの機種が一般的。

IHクッキングヒーターの電力の一例

ラジエントヒーター	1.25kW
IHヒーター	3kW
IHヒーター	2.5kW

同時に使うと火力ダウン↓



Siセンサー VS IH クッキングヒーター どちらがよいのじゃ?! いざ四番勝負!



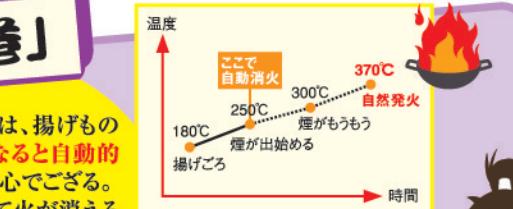
2008年4月以降に製造された家庭用コンロ※は、全口に温度センサーを搭載した「Siセンサー」コンロでござる。

※卓上1口コンロを除く。



一番勝負「安心の巻」

Siセンサーコンロは、揚げものの際、約250°Cになると自動的に消火するので安心でござる。さらに、吹きこぼれて火が消えると、自動的にガスをストップ。消し忘れた場合は、一定時間で自動消火するのじゃ。



IHクッキングヒーターも「温度過昇防止機能」「切り忘れ防止機能」など、安心機能フル装備じや。されど、火がなくとも、熱くなったトッププレートにうっかりさわってヤケドといふこともござるので、ご油断めさるな。

フラットさではIHにかなうまい。
されど、鍋とプレートが密着するゆえ、汚れやすいのも事実なり。

二番勝負「掃除の巻」



写真提供:リンナイ、ノーリツ

いつでも簡単にできるシンプル掃除 タオル一本で家中ピッカピカ

準備するもの

温泉旅館で出るような薄手のタオル。色は汚れが目立つ白がいちばん。キッチン用は1/2、洗面所用は1/4に切ったものを。

**START 「あ、汚れてる！」と
気付いた時が掃除どき。
すぐにタオルでキレイにしましょう。**

置き場所

リビングのテーブルの下、キッチンの調理台の隅、洗面台の脇など、さっと手にとれるところ。

POINT
●ひとつの作業にかける時間は最大5分。
●1回の掃除は15分以内。
●1日1か所にとどめ、無理をしない。

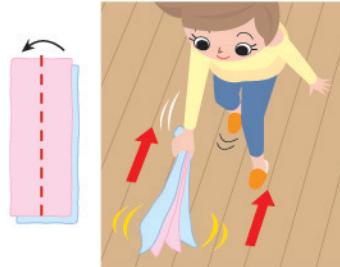
タオルだけで掃除の4つの基本動作ができてしまいます！

ホコリが舞わない はたきがけ



半分に折ったタオルをさらに半分に折り、折り山のほうを握ります。家具や置物のホコリが目に付いたら、なでるようにはたきましょう。

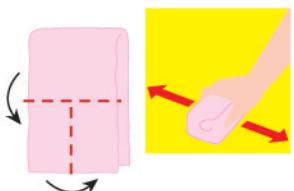
掃除機・ほうき不要の 掃き掃除



2枚重ねたタオルを縦に1/2に折って、床や畳を掃くようになります。フローリングではタオルを少しめらしたほうが効果的。

ぞうきんより多くふける ふき掃除

タオルを1/4や1/8に折りたたむと、ぞうきんより多くの面が使えるので重宝です。畳、カーペットは、お湯で固くしぼったタオルを1/8に折り、おしゃべり状に丸めて手早くふきましょう。



スポンジ代わりにクルクル 磨く

キッチンの油汚れなどは、曲線を描くように、汚れの中心から外に向かって磨きましょう。汚れがひどい場合は、1/8に折ったタオルの中心を軽くつかんで磨くと、タオルの厚みがクッションになり、力を入れなくても効果があります。



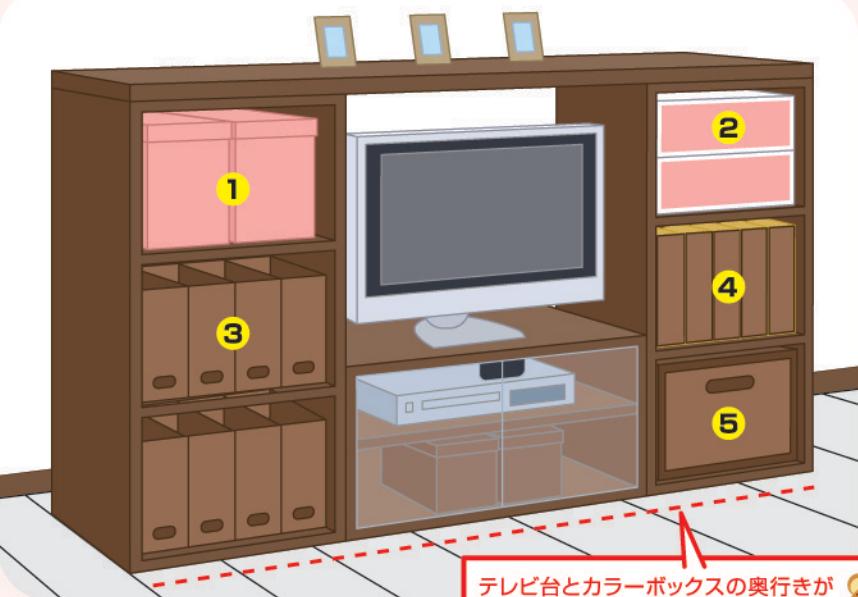
監修 生活経済評論家
沖 幸子さん

家事サポート会社、frau grüppe(株)代表。著書に「ドイツ流美しいシンプル生活のすすめ」(日本文芸社)など。
<http://www.ask-sachiko.com/> <http://www.frau-gruppe.com/>

手軽にできる 収納術

ごちゃつくテレビまわりを美しく！

テレビの左右にカラーボックスを置き、その上にホームセンターなどで買った板をのせて金具で固定すれば、リビングラックに。テレビが小さめで、「テレビまわりをすっきりさせたいけど、大きな家具は買いたくない」というご家庭におすすめ。



テレビ台とカラーBOXの奥行きが
違っても、前のラインを合わせると、凹
凸がなくなって、よりすっきりした印象に。



① アクセントカラーは 1~2割に

収納ケースの色は揃えたほうが美しく見えますが、アクセントとして別の色を加えて演出するのも素敵。1色を選び、全体の1~2割にとどめましょう。

④ ちぐはぐなケースは シートを貼って イメージチェンジ

「色が合わないけど手持ちのファイルボックスも使いたい」という場合、100円ショップなどで売っているインテリア用の粘着シートを前面に貼ると、統一感が出ます。

② 紙で中身を カバー

細かい物の収納に便利な引き出しケース。透明で中身が見えて気になる場合は、前側に紙を入れて隠しましょう。

⑤ 細かい収納が 苦手な方は どーんと 大きなケースで

引き出して上からのぞけるタイプの大きいケースを使えば、何でもポイッと入れられます。



収納アドバイザー
監修 本多弘美さん
生活に根ざした収納アイデアと理論的な分析、幅広い視点からの提案が好評で、テレビ、雑誌、講演会などで活躍中。「インテリア以前の収納・掃除の常識」(講談社)など、著書多数。

いちごのシャルロット

調理時間
約20分

※冷やし固める
時間を除く

作り方

- 1 ゼラチンは分量の水で
もどしておく。
- 2 いちごは縦4~5枚に
切る。直径約15cmの
ボウルにいちごを貼り
つけるようにして、すき
間なく敷き詰める(ボ
イント参照)。
- 3 Aを別のボウルに合わ
せて、よく混ぜる。①の
ゼラチンを湯煎にかけ
て溶かして加え、よく混
ぜる。
- 4 ②に③を流し入れて、
冷蔵庫で冷やし固め
る。いちごが上部には
み出している場合は、
切り落とす。皿に返し
て盛り付ける。

ポイント
!

手で押させて、ボウル
にぴったりフィットさせましょ。

材料 (4人分) 234kcal (1人分)

- いちご ————— 1/3パック
- ポゼラチン ————— 5g
- 水 ————— 大さじ3

- A いちごジャム ————— 大さじ4
- 粉砂糖 ————— 30g
- 牛乳 ————— 1/2カップ
- 生クリーム ————— 大さじ2
- ヨーグルト ————— 1/2カップ
- キルシュ(リキュール) ————— 小さじ1

監修:江上料理学院

季節の
かんたん
レシピ



鯛のハーブ姿焼き

調理時間
約35分

作り方

- 1 鯛はうろこを取り、頭を右側にしたお腹のやや内側に切れ目を入れ(ボイント参照)、えら、内臓を取ってきれいに洗い、水気をふく(魚屋さんで処理してもらつてもよいでしょう)。両面の皮目に縦3本ほど斜めに切り込みを入れ、塩、こしょうを表面とお腹の中にもする。
- 2 玉ねぎは輪切りにする。にんにくとレモンは薄切りにする。パプリカは1cm幅に切る。
- 3 耐熱皿に玉ねぎを並べ、鯛をのせ、オリーブオイルを鯛全体になじませる。えらとお腹の中ににんにく、ハーブ(1/3量くらい)を入れる。切り込みにレモンをはさむ。
- 4 ③の周囲にパプリカを並べ、残りのハーブを散らして白ワインとオリーブオイルを振りかけ、200度のオーブン(下段)で20分くらい焼く。
- 5 鯛が焼けたら皿ごと食卓に運び、取り分ける。好みでレモンの絞り汁、オリーブオイルをかけていただく。

ポイント
!

内臓を取る時、焼
き面の反対側に
切れ目を入れると、
目立たず、きれい
に仕上がります。

- 鯛 ————— 1尾(約450g)
- 塩、こしょう ————— 適宜
- 玉ねぎ ————— 1個
- にんにく ————— 1片
- レモン ————— 1/3個
- パプリカ ————— 1個分
- ハーブ(タイム、イタリアンバジル、ローズマリー、チャーブルなど) ————— 合わせて10本ほど
- 白ワイン ————— 大さじ3~4杯
- オリーブオイル ————— 大さじ4~5杯

ピューティー・スタイル

捨てるものを利用してキレイになろう!

コーヒーの粉で(ドリップ後)



スクラブ洗顔

コーヒーかすを石けんや洗顔フォームの泡に混ぜて使えば、スクラブ効果でキレイに。

生卵の薄皮で



目の下パック

殻の内側の皮をはがしてパックすれば、ヒアルロン酸の働きでハリが出ます。

茶がらで



マッサージ

茶がらを古ストッキングなどに入れて湿らせ、顔や体をこすると、カテキン効果で美肌に。

※効果には個人差があり、肌に合わない場合もあります。最初は目立たないところに少量づけて様子を見るなどお試しの際はご注意ください。



手相を^{ちょっと}^{びり}知って、よりハッピーな人生を!

日々の過ごし方によって手相も人生も変わります。現在よい線がなくても前向きに行動し、よりよい人生を切り開いていきましょう。

生命線

線が長い
強い生命力があり、長寿体质ですが、過信は禁物。

カーブが大きい
積極的な性格でエネルギーが。

●生命線の長さは寿命の長さではありません。線が短くても、しっかり健康管理を行うと長生きできます。

知能線

カーブが上向き



カーブが下向き



合理的で現実的。

感情線

人差し指と中指の間から伸びる



手のひらの端から伸びる



激しい好き嫌い。
欲情が強くて独占

ひと工夫で驚きの変身

残ったおかずのリメイク

かき揚げ



衣をつけて揚げるだけで、違うメニューに早変わり。

きんぴらごぼう



肉巻き



豚か牛の薄切り肉で巻いて焼けば、イメージ新。

白あえ



つぶした豆腐であえて、ヨリヘルシー一品に。

ひじきの煮物



混ぜご飯



ご飯に混ぜるだけ。酢飯でいなり寿司もGood。

サラダ



軽くつぶしてハムやきゅうりを混ぜ、マヨネーズであるだけ。

かぼちゃの煮物



皮を除き、牛乳といっしょにミキサーに入れましょう。



オムレツ



卵で包むだけの超スピーディクッキング。

肉じゃが



カレールーと水を加えて、とろみをつければできあがり。

カレー



クリームコロッケ



固めるため、つぶしたじゃがいもか小麦粉を加えてコロッケに。

シチュー



耐熱容器に入れてチーズをのせ、コンロのグリルで加热。

グラタン



※お好みで分量や材料をアレンジして、ご家庭のオリジナルの味を作りましょう。

カセットコンロを正しく使っていませんか？

たいへん便利なカセットコンロですが、使い方をまちがえると大惨事になることもあります。取扱説明書をよく読み、次のことに注意しましょう。



熱せられたボンベが爆発する恐れがあります。



コンロに熱が伝わり、ボンベの圧力異常やテーブルの焼けこげにつながります。

まちがって電源が入ると、ボンベが爆発する恐れがあります。

熱せられたボンベが爆発する恐れがあります。

LPガス
素朴なギモン

Q 聞いたことのない会社の人が突然ガスの点検にやってきたのですが…。
A 不審な場合は、お近くのガス販売店にお電話ください。



第15回

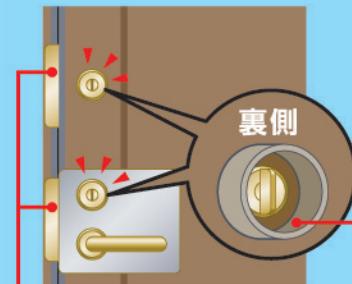
ガス会社を装って訪問し、点検・修理費用、ガス料金をだましちたったり、財布を盗んだりする悪質な事件が起きています。ガス販売店は事前連絡なしに点検にうかがうことはなく、定期点検のみで費用を請求することはできません。不審な場合は、身分証の提示を求め、すぐにお近くのガス販売店にお電話ください。



NO!

わが家は安全？！住まいの防犯対策、できていますか？

玄関ドア



1ドア2ロックが効果的

侵入に時間がかかると泥棒はあきらめるという調査結果が出ています。補助錠を設置すれば、解錠に2倍以上の時間がかかるので、侵入を防ぐ可能性が高まります。

サムターンカバー

ドアに穴をあけたりして工具で裏側のサムターン(つまみ)をまわす手口もあるので、市販のカバーを付けると安心。

窓



窓のクレセント錠のそばのガラスを割って解錠するケースが多いので、上下に補助錠を取り付けましょう。

内側に防犯フィルムを貼るとガラスが割れにくくなり、手を差し込んで解錠するのが困難になります。

近づくと点灯するセンサーライトや振動を感じて鳴りだすセンサーラームの併用も、防犯性を高めます。



日頃の習慣

ゴミ出しなど、5~10分、家を空ける時も、きちんと施錠しましょう。浴室やトイレの窓も忘れずに。立ち話中に侵入されることもあります。

合戸を植木鉢の下や郵便受けに置かないでください。

ご近所の結びつきが防犯につながります。日頃から声をかけ合うなど、連帯感を深めましょう。



*防犯器具を取り付ける際は専門業者などにご相談ください。