

クロスワード

応募していただいた方の中から抽選で**5名様**に
クオカード**500円分**をプレゼント！！

1	2		3	4
			5	
6		7		
	8		9	
10			11	

クロスワード新春号締切：平成30年2月25日必着

黄色の部分と並べ替えて
キーワードを見つけてね！
鎌を持つ虫は??

✿ 応募方法 ✿

宛先：〒080-0051

帯広市白樺16条西19丁目11番地1

(株)アーニストホーム

アーニーツウシン新春号 係

※ハガキをご用意下さい。

※毎月の当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。

タテのカギ

- 2.揉め事などのために、仲間同士が分裂すること。
- 3.軸を中心にして回るように作ったおもちゃ。
- 4.秋ごろ、赤色の丸い実になる果物の木。
- 7.便利な器具・機械。「文明の〇〇」
- 9.演〇。〇場。〇団。

ヨコのカギ

- 1.細かい砂が舞い上がって埃のように見えるもの。
- 5.千の十倍。百の百倍。
- 6.手でついて遊ぶためのまり。
- 8.ワキの下に生える毛。
- 10.話し手が自分・相手のどちらからも遠く離れた物を指す言葉。
- 11.行動の拠点となる場所。「秘密〇〇」



暮らしの知恵

今回は、固くなってしまったお餅の活用法についてご紹介したいと思います！

固くなってしまったお餅は、1センチ角に切り、油で揚げってから醤油とみりんをからめると、ぬれおかきになります！！

つきたてのお餅は柔らかいのに、すぐに固くなってしまいうお餅。これは米に含まれているでんぶんの性質が関係しています。

普段でんぶんの粒はくっついていますが、水分や熱が加わると粒の間に隙間ができ、米はふっくら柔らかく変化します。

反対に、乾燥や冷却が加わると、隙間が小さくなり、再び固くなってしまいます。

しかし、一度固くなったお餅は更に水分を失う（全体の重さに対する水分の割合が**約40%以下**）と煮ても柔らかくなりません。

その代わり焼いたり揚げたりすると膨らみます。なんと不思議な性質ですね。

この性質を利用して、作られるのが **あられ** や、**煎餅** です。

固くなったお餅を、一口大にカットして、180℃に熱した油で揚げます。

お好みで、塩を振るとアツアツの揚げもちの出来上がりです♪ また、醤油やみりんを絡めるのも美味しそうですね！

また、お餅の保存方法ですが、**粉からし**を溶いてお餅が入っている容器に **からし**と一緒に入れると、**カビ**もつかずに

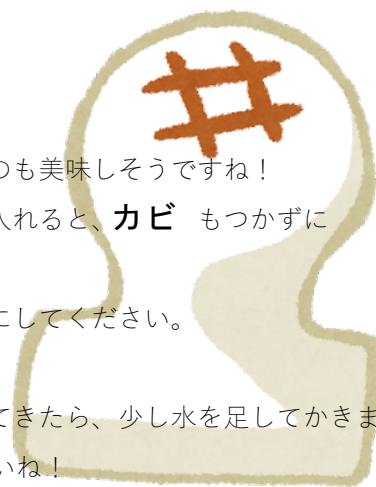
長期保存ができます。粉からしがないようであれば、**チューブ**のもので代用できます。

長期保存できるからと言って、カビ菌を完全に防ぐことはできませんので、早めに食べるようにしてください。

目安としては1週間～1ヶ月程度になります。

わさびも同じように、辛味成分が **菌**を抑えてくれますよ！ からしや、わさびの表面が乾いてきたら、少し水を足してかきま

ぜるか、新しく取り替えましょう。 **日が当たらない涼しい場所**に置いて保存して下さいね！



年明けからまた事務所の仲間が増えて、賑やかになりました☺ 写真わかりづらいですがご覧下さい ♪

ください♡(笑)

がほしいなどご希望があれば、是非教えて

てるように、新しい情報を次々と発信して

いますと言うのを聞き、とてもうれしく思

っています ♪ 読んでいただき、ありが

たうございます ♀ また皆さんのお役にた

てます ♪ 暮らしの知恵は、お餅について編

集してみました。年始には皆さんも沢山お

餅を食べたのではないですかね？

残っているお餅が無いですか？ 是非、

からしなどと、一緒に保存してみてください

いね ♪ 暮らしの知恵を読んで、試してみ

ましたと言う声や、いつも楽しみに読んで

いますと言うのを聞き、とてもうれしく思

っています ♪ 読んでいただき、ありが

たうございます ♀ また皆さんのお役にた

てます ♪ 暮らしの知恵は、お餅について編

集してみました。年始には皆さんも沢山お

餅を食べたのではないですかね？

残っているお餅が無いですか？ 是非、

編集後記



今年も一年が始まりました！皆さま年末

年始はゆっくりお過ごしになられたでしょ

うか？ 私は、定山溪に行って、温泉で、

ゆっくりしてきました。普段の仕事の疲れ

が取れて、とてもよかったな～と思いまし

た☺ また気持ちを切り替えて、今年一年

仕事に精一杯励んでいきたいと思っています！

今回の暮らしの知恵は、お餅について編

集してみました。年始には皆さんも沢山お

餅を食べたのではないですかね？

残っているお餅が無いですか？ 是非、

からしなどと、一緒に保存してみてください

いね ♪ 暮らしの知恵を読んで、試してみ

ましたと言う声や、いつも楽しみに読んで

いますと言うのを聞き、とてもうれしく思

っています ♪ 読んでいただき、ありが

たうございます ♀ また皆さんのお役にた

てます ♪ 暮らしの知恵は、お餅について編

集してみました。年始には皆さんも沢山お

餅を食べたのではないですかね？

残っているお餅が無いですか？ 是非、

からしなどと、一緒に保存してみてください

いね ♪ 暮らしの知恵を読んで、試してみ

ましたと言う声や、いつも楽しみに読んで

いますと言うのを聞き、とてもうれしく思

っています ♪ 読んでいただき、ありが

たうございます ♀ また皆さんのお役にた

てます ♪ 暮らしの知恵は、お餅について編

集してみました。年始には皆さんも沢山お

餅を食べたのではないですかね？

