



かわらばん 第13号



4月10日は1月1日からちょうど100日目にあたります。新年度の抱負は出来ましたか？

4月の誕生石ダイヤモンドの豆知識

ダイヤモンドという言葉はギリシャ語のアマダス(征服しがたい)が語源です。自然界で最も硬く、何ものからも傷つけられることのない宝石であることからこう呼ばれました。

ダイヤモンドはトンカチで叩くと粉々に砕ける

じわじわとかける圧力には世界で一番硬いダイヤモンドですが、瞬間的な衝撃には弱いです。

ダイヤモンドは燃える

炭素の単一結晶であるダイヤモンドは硬い透明な炭のようなものですから燃やすことも可能です。ダイヤモンドは1100度~1400度以上の高温になるまで燃えてしまうことはありません。よって、ごく一般的な木造建築の火災程度なら燃えてしまうことはないと言われています。

人造ダイヤは砂糖から作れる？

砂糖を燃やしたときにできる炭は純粋な炭素に近いので、これに高圧力をかけるとダイヤモンドになります。実際にそうやって作られた人造ダイヤもあるようですが、機械的な圧力が弱くて茶色や黄色っぽい色にしかならないようで、宝石用の透明なダイヤを作るとなると天然ダイヤよりも高くなってしまいか。

アフリカではダチョウのお腹からダイヤが

ダチョウは消化を助けるために小石を呑み込む習性があります。ダイヤの産地として有名な南アフリカ近くのダチョウを食べようとお腹を割いたところ、ダイヤやオパール原石が出てきたことが昔はままあったとか。

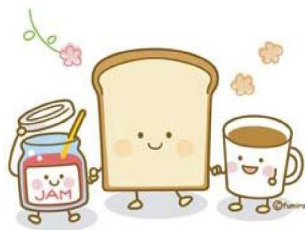
ビン詰め保存のちょっとしたコツ

せっかく作ったジャムにカビがすぐに出てきてしまった！なんて経験はありませんか？原因は保存するビンにあります！きちんとビンを煮沸消毒すれば長期保存可能です。



◆ビンの煮沸

- 1.ビンとふたを洗ってよくすすぎます。
- 2.ビンがしっかりしずまるくらい大きめの鍋にビン・ふた・スプーン・木へら菜箸等、必要な器具類もすべて入れ、たっぷりと水を入れます。菜箸は先が鍋の中に入っていればOKです。
- 3.10分~15分、ぐらぐらと煮沸させます。除菌済の乾いた布巾を用意します。
- 4.布巾を広げ、熱いうちに菜箸を使って、ビン、ふた等消毒したものを布巾の上に出します。ピンは逆さまにして、しっかり水気を切ります。



プラス1レシピ

あさりとイカのトマトソース煮 (2人分)

- 作り方
- あさり …… 1パック
- するめいか …… 1パイ
- カットトマト缶 …… 1缶
- ニンニク …… 1かけ
- 玉ねぎ …… 中半分
- 白ワイン …… 1/4カップ



ローリエ …… 1枚 / 塩コショウ・パセリ …… 適量

あさを砂出しさせ、殻をこすり合わせて水でよく洗う。するめいかはさばいて胴体を輪切りに、にんにく・玉ねぎ・パセリはみじん切りに。フライパンにオリーブオイルを多めに入れ、弱中火でニンニクと玉ねぎを3分じっくり炒める。あさりとイカを入れ油となじませ、白ワインを入れふたをし、あさが口を空いたら、あさりとイカを一旦皿に取り出し、カットトマト缶とローリエを入れて沸騰したら弱火でふたをせず10分煮込む。煮汁の量が3分の1ほどになったら塩コショウをし、あさりとイカを戻して中火にして煮汁が再び沸騰したら出来上がり♪ パセリを振りかけて召し上がれ。

◆ジャムの詰め方

ジャムは出来上がって、熱いうちに消毒したビンに詰めます。ジャムは煮沸したスプーンを使って、ビンに目一杯詰めてきっちりふたをします。空気が入らないようにふたのほうを下にして、熱が取れるまでさします。一手間かかりますが、せっかくの手作りジャムを出来るだけ長く楽しむために頑張ってみましょう！

~4月20日(日)フェアのご案内~
MADO ショップ霧島牧園店
オープン記念フェア開催☆
4月1日MADO ショップOPEN!
オープン記念として記念特価
商品をご用意致します。

ご来場お待ちしております。