

暮らしのエッセス コトコト煮込み料理でほっこり!

ほっこりと心まであたたかくしてくれる煮込み料理。

煮込む時のコツは、たとえば…

●大根や里芋などは、やわらかくなるまで下ゆでしてから調味をした煮汁で煮た方が味がよくしみ込みます。

●ごぼうやれんこんはアグリセラートをしましょう。

●肉はそのまま長時間煮込むと旨みがしみ出してしまって、煮込む前に肉の表面全体を焼き色がつく程度に焼き固めておきます。

●脂分の多い肉は脂抜きをしておきます。

…などがあります。美味しい煮込みを楽しみましょう。



暮らしのエッセス

コンソメとブイヨンの違い

「コンソメ」は「仕上げる・完成された」という意味のフランス語。そのままで美味しいスープのことを言います。「ブイヨン」は、そのスープのだし汁のことを言います。「ブイヨン」は牛肉や鶏肉、魚、その骨や野菜、香辛料を長時間煮込んだものを濾して作られる、いわばアメリカのスープストックや日本のかつおだし・昆布だしに近いものです。日本で市販されている固形や顆粒の「コンソメ」や「ブイヨン」は、厳密な区別はないようで、どちらも塩分が入っているので、お湯で溶けばそのままスープとして楽しめるようになっています。

素敵！楽しい！美しい！

「柄」を楽しもう

草花など自然の造形や図形など、さまざまなモチーフを生かした「柄」は、見ているだけで優雅な気持ちになったり、着用することで元気になったり…。不思議な魅力を生みます。

アーガイルプレイド

セーターなどによく見られる菱形を基本にした格子柄はアーガイルプレイドと呼ばれています。アーガイルチェックと呼ばれることもありますが、小さい格子柄は「チェック」、大きい格子柄は「プレイド」と言われていることから、セーターなどに用いられている柄は、菱形の大きな格子柄=アーガイル・プレイドとなっています。もとはスコットランドのキャンベル家のタータン・チェック柄が発祥と言う説があり、長い歴史を経ても人々に愛されるトランディショナルな印象です。



優美なペイズリー柄

ペイズリー柄は、曲線と草花のモチーフが連続で配置されている柄。モチーフの形は原生動物、植物の種子・胞子・果実・花弁、ボダイジュなどが、曲線と共に繰り返し描かれています。そのリズムは、美しいだけではなく、独特的な優雅さも感じます。ペイズリー柄が持つその優雅な印象は「身にまとう」ことで一層素敵になります。ですから、スカーフやストールなどによく使われているのです。



アルベロ柄とは？

「アルベロ」とは、イタリア語で「木」を意味します。英語の「ウッド(wood)」などと同じように木や木材などを意味し、アルベロ柄は「木目調」「木をイメージした柄」といった表現になります。イタリアには、"美しい樹"を意味するアルベロベッロという村があり、この地方の伝統家屋群が1996年に世界文化遺産に"アルベロベッロのトゥルッリ"として登録されています。



ヘリンボーン=ニシンの骨？！

ヘリンボーンは、herring=ニシン、bone=骨という意味で、形が似ていることからこの名前になったと言われています。右上がりに線が表れる「右縞」と、右下がりに線が表れる「左縞」という織り方が交互に表れる織物。日本では、杉縞(すぎあや)織りとも呼ばれています。

ヘリンボーンは、織り方の名称ですが、同じような模様をプリントした製品にはヘリンボーン柄と表記される場合もあります。

