

2020年1月号

テライ通信



成長日記



今、上の子が4歳、下の子が2歳になり、2人とも自分でできる」ことが増えてきて、だんだんラクになつてきました。



以前、上の子はお友達にそれほど興味がなかつたためか言葉が遅く心配していましたが、好きなお友達や好きな女の子ができ、言葉になつてきました。私のマネをして弟をほめたり叱つたりしています。(笑)

下の子は同じクラスの子たちが兄弟がいる子が多いからか、みんな成長が早く

がすごく面白くて毎日笑っています」と言つていました(笑)

お兄ちゃんが大好きで、なんでもお兄ちゃんと同じ物、同じことをしたがり、お兄ちやんにかまつてほしくて怒られる」ともしばしば……どこの兄弟も同じようですね。(笑)

2人ともまだ甘えん坊なので抱っこやおんぶをせがまれ、重くて大変ですが甘えてくれるのも今だけなので、できるだけ応えてあげようと思ひます。

私のイチオシ!

横江晴奈

皆さん、飲み水はどうしてますか? 水道水? ペットボトル? パナソニックの浄水器は話題の「水素水」が作れるんです! といい、医療機器に認定されて置けるビルトイントタイプ、合

普段の歯みがきではなかなか落すこと難しい歯周ポケットや歯と歯の間の汚れ。このドルツは歯周ポケット

います)水素水はお通じを良好にしたり、胃の不快感をやわらげる効果があるといいます。飲用だけでなく、炊飯や野菜のあく抜きにも使えます。さらに、薬を飲む時は「淨水」顔を洗う時はお肌にやさしい「弱酸性」と使い分けもできます。

カートリッジは業界最高レベルでカルキをはじめ19物質をしつかり除去してキレイな水に。そして、パワフルな電器分解で水素水がたっぷりできます!

日本歯科医師会推薦

は、電動歯ブラシ「ドルツ EW-DP53」です。スクーラビング法」のヨコ磨きを、歯に押します。ヨコ方向に細かく動かす磨き方は、歯科医師の約87%が推奨するブラッシング法です。



今回私が紹介するのケアに適した「バス法」は、電動歯ブラシ「ドルツ EW-DP53」です。ヨコ磨きで歯周病の原因菌をかき出したい時に使う「ノーマルモード」

モード」②ヨコ磨きで歯周病の原因菌をかき出したい時に使う「ノーマルモード」③初めて使う方や磨きが強く感じる時に使う「ソフトモード」④2つのモードがつくるW音波振動で歯茎を爽快にケアした時に使う「Wガムケアモード」⑤歯の色が気になる時に使う「ステインオフモード」。



最上位タイプ

スタンダードタイプ

コンパクトタイプ

ビルトインタイプ

あります。



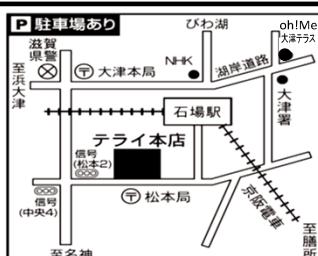
ホームページはコチラ

Panasonic



本店

大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532
FAX 524-3934



当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。
スタッフ皆でせっせと更新中!

大津 テライ で、検索

<http://www.teraidenki.com/>

寺居かおり

わせて4種類あります。
目覚めの一杯と寝る前の
一杯から始めませんか?

久野浩太郎

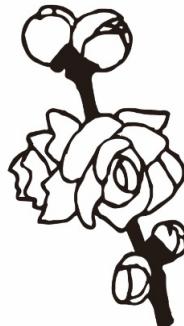


暮らしの お役立ち情報

2020
1

暮らしのエッセイ 冬枯れに咲く 可憐な蝋梅

蝀梅（ロウバイ）は寒さに強く、中国が原産。日本へは明治時代に渡来したと言われています。高さは2~5メートルになり、12月から2月ごろ、冬枯れのなか、黄色の花を咲かせます。特徴は、分厚くロウのような質感の花びらや香り。「ロウバイ」という名前は「花の質感が蝀細工のようだから」という説や「花の色がミツバチの蜜蠟に似ているから」という説があります。英名は「Winter sweet」。

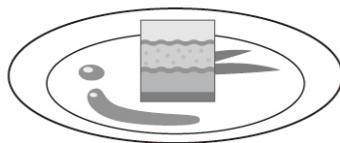


素敵なクッキング アラカルト

美しい円柱

フランス料理の盛り付けで、白いお皿の中央に円形の料理があり、そのまわりに美しい色のソースが掛けられているをご覧になったことはありませんか？あの円形は、「セルクル」と呼ばれる「丸い型」を使って作ります。

お皿の中央に型を置き、中に料理をギュッと詰め、崩れないようにそっと型を外すと、きれいな円柱が出来上がります。詰める時に色合いを工夫すれば何層にもなって美しい断面が食事を一層楽しくしてくれます。特別な難しいメニューでなくても、ポテトサラダなど形が作りやすいものなら何でもできます。一度チャレンジしてみませんか？



濃厚なスープ「ビスク」

「ビスク」とはフランス語の「Bisque」で、エビやカニなどの甲殻類を使った濃厚でクリーミーなスープ。ビスクの語源は、フランス・ビスケー湾に由来するという説や、ビスキュイ(bis cuites)という言葉に由来するという説などがあります。甲殻類を裏ごししたソースをベースにし、玉ねぎや白ぶどう酒、魚の出汁とともに煮詰め、濾して、生クリームで仕上げます。時間をかけて作るからこそ、出来上がるまでの工程をも楽しめる料理ですね。



暮らしのエッセイ リンゴの旨味がギュッと詰まったアップルパイ

- パイ菓子の起源は諸説ありますが、古代ギリシャ紀元前5世紀頃には、既に似たお菓子があったとも言われています。14世紀ごろからイギリスで登場したアップルパイは、16世紀ごろにはオランダ、フランス、イタリア、ドイツなどで登場し、17~18世紀にはアメリカでも人気になりました。アップルパイの形は、パイ生地で覆ったものや、網状に編んだものなど各種ありますが、甘いリンゴの食感とパイ生地の組み合わせが美味しく、絶妙ですね。



家事や仕事に忙しい毎日ですが、時にはお料理の盛り付けにちょっと工夫をしたり、新しいメニューにチャレンジしてみませんか？クッキングタイムは、身近なリフレッシュ方法のひとつでもありますね。

重宝なドライフルーツ

果実の水分をある程度まで乾燥させたドライフルーツは、食物繊維が豊富な食材として重宝します。皮をむいて作る「バナナ・キウイなど」皮をむかない「ブルーベリー・ブルーンなど」皮もドライフルーツにする「オレンジ・レモンなど」そのままでも美味しいですが、ヨーグルトやバニラアイスにトッピングするとかわいいデザートが出来上がります。また豚肉と合わせてワインで煮込んだり、カレーに入れたり、ケーキやパンの生地に加えたり…アイデアがたくさんありますね。



りんごジュースは透明?不透明?

市販のりんごジュースには、透明のものと、不透明な物があります。どちらも、りんごを圧搾して果汁を搾るという工程に変わりはありませんが、その後に濾過すればジュースは透き通った「透明果汁」になり、しなければ白っぽい「混濁果汁」になります。透明果汁の特徴はすっきりとした軽やかな味わいと喉ごしです。混濁果汁はりんごの果実感がフレッシュに楽しめるのが特徴です。栄養も豊富なりんごジュースを朝食に加えてみてはいかがでしょう。

