

手抜きアイデアアラカルト①

レモンの賢い使い方アイデア

丸ごと一個なら長持ちするレモンも、切ればそこから傷んでいきます。紅茶やお菓子作りに、ほんの数滴レモン汁がほしいときはストローが秘密兵器に。まず、まな板の上でレモンを押さえるように転がして柔らかくし、果汁を出しやすくします。次に端を切り落とし、ストローを差し込んでレモンを絞ります。ストローからレモンが必要分だけながれるというわけ。あとはストローを抜き、ラップで包んで冷蔵庫に。

半切りのレモンが残った場合は、酢を数滴たらした小皿にふせます。



古くなったお茶は軽く炒ればほうじ茶になる

お茶は香りと風味が身上。上手にいれて楽しむものです。

ところがうっかり飲み忘れて古くなったり、しけさせてしまうと、味も香りも台無し。

こんな時は、軽く炒ってほうじ茶にすれば、また違った味で美味しく飲めます。お茶の葉は鍋に入れ、弱火で鍋を静かに回しながら軽く炒ること。

いただきものなどでお茶が余分にある時は、缶に入れ、ふたをセロテープできっちり巻いて密封し、冷凍保存しましょう。味、香り、品質とも6か月は保てます。



ハチミツがかたくなったら瓶ごと湯の中へ

パンにつけたり紅茶に入れたり、ハチミツは独特の甘さと風味を楽しめます。カチカチにかたくなったときは、瓶ごとお湯の中に入れてください。しばらくすると、なめらかにとろけだします。急ぐときは、瓶ごと煮てもOK。



かたくなったパンは、濡らしたキッチンペーパーに包んで焼けば元通り

数日前に買ったパンをうっかりして、かたくしてしまったとき、そのまま焼いても表面はもっとかたくなり、中はボソボソでとても食べられません。

でも捨てるなんてもったいない。元通りにする方法があります。

オーブントースターで焼く前に、水に濡らしたキッチンペーパーでパン全体を包んでください。これを焼けば、トーストした感じではなく、ふっくらと焼きたてに近い状態にもどります。

パンに直接霧を吹き、ホイルに包んで焼いてもいいでしょう。



脱臭から殺菌まで酢水はキッチンの頼もしい助っ人

にんにくや魚類、かに、いかなどを使った料理のあとで困るのが、手についたガンコな臭い。

こんなときはボウルに酢水を作り、手をつけながら、両手をもみ洗いすれば大丈夫です。まな板についた臭いも同じこと。

酢の殺菌力で腐敗菌の増殖を抑制し、ゴミの臭い消しや口臭予防、またカゼ気味のときのうがいにも役立ちます。

手や指に切り傷がある場合は、痛くてとても酢水につけられません。出がらしの日本茶や中国茶の中につけても効果的です。

