

MAMA'S NEWS

2022.5月号 No.203

本日は、ご来店頂き

ありがとうございます!!

窓を開けていても、とても気持ちいい季節になっていましたね！ 今月は、まだまだ糸巻きうなマスク時代に、彦更まわりを華やかにしてくれる、「横髪」がテーマです。

今っぽくて、小顔見え！『横髪』

木黄髪とは…、前髪からサイドにつながる部分で、自然に“つながってる”ので、正面からも木負顔も、美しいフォルムになります。どの長さでも、横髪は、可能で、前髪以上に印象が変わります。

今までのボブスタイルも
顔周りでイメチェン



口ニグは
まとめ髪のよ
アレンジも
スタイルシ
にこまり
ます(?)

ショートカットも
躍る横髪で
顔も、ひと回り
コンパクトに♪

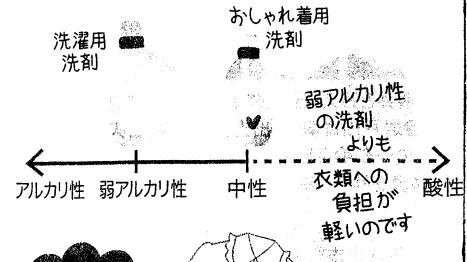


衣類を洗濯する時に 負担をかけないのは中性洗剤

一般的な洗濯用洗剤とオシャレ着用洗剤の違いはアルカリ性の強さ。前者は弱アルカリ性、後者は中性です。中性洗剤は弱アルカリ性洗剤に比べて洗浄力が落ちるもの衣類への負担は軽いので、長く着たい衣類におすすめです。

虫干しは晴天が続く日の昼間に

季節の移り変わりに合わせて行う虫干しは、衣類の湿気を飛ばして虫やカビから守るための習慣。晴天が2、3日続いた日の昼間に行うのがベストです。



野菜の皮や切れ端は キンピラにするとおいしい

ダイコンやニンジンなどの皮、ブロッコリーやシイタケの軸は、歯応えが固めなのでキンピラに向いています。それぞれ細切りにし、ゴマ油でしんなりするまで炒め、砂糖と醤油で炒りつけると、おいしい一品になります。

余った刺身はヅケにして再びおいしく！

食べきれなかった刺身は小さな器に入れ、煮きった酒とみりんに醤油を加えた「煮きり醤油」をひたひたに注いでヅケにすると、翌日においしく味わえます。

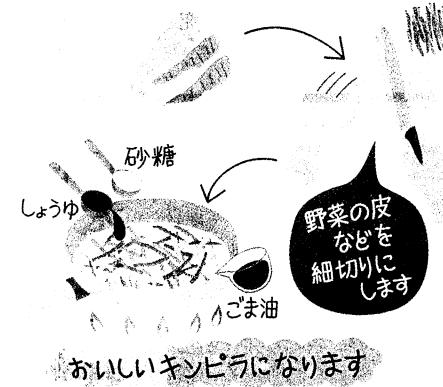
(酒1:みりん1:醤油3が目安)

住 シンクなどのサビ取りに トマトケチャップやソース

シンクや排水口についた黒ずみやサビが取れなくて困った…。そんな時はトマトケチャップや酸味のあるソースなどで磨くのも一つの方法です。食材として含まれている酸の働きでサビなどが取れやすくなります。

重曹×塩で排水口の汚れ落とし

排水口のぬめりや臭いが気になったら、重曹と塩(各カップ1/2)を振り掛け、熱めの湯(カップ1)を流して一晩おきます。翌日、湯で洗い流せばすっきりします。



おいしいキンピラになります

サビにトマトケチャップを
付けます

