

はしやすめ

今回のしやすめは!!
作ってみちゃおう♪

張り子でっ

ヒーローマスク!!



なぜ張り子? 先日同僚に4人目の
お子さまが誕生!! おめでとう!!
6人揃いの何か、なんだろう... お祝
いを考え、考え... 「そう言えば作っ
たよね?」「20年位前に作ったねえ、
え? 作る?」「作っちゃう?」からの、
6人分のヒーローマスク、オリジナルシャツ
みんなで作ろう大作戦始動!!
子供たち喜んでくれるかなとワクワク、
なんだこれ? だったらどうしようの
不安にドキドキしながら、作る楽しさ
を十分に味わわせていただき、お
金を出せば簡単に手に入る時代に
あえての手作りプレゼント!!
ご家族の了解を得て写真を掲載さ
せていただきます!! みなさんご覧
ください!! とっても喜んでくれたよ
うです!!! おじさん、おばさん、感激、
感動の涙を流すの巻スタートです!!

お子さま、お孫ちゃんに、自分に、
作ってみようかな!?!と買った方、
ネットをググったり、
よろしければ私たちの作り方で、
ぜひ!!
みんなで作ると楽しいっ♪

編集長、
百均でゲット!!
秘密兵器
登場っ
油引きっ!!

作りたい人の
頭のサイズこんくらい
かなーと思いを巡ら
せ風船を膨らませ
ましょう

START!!



木工用ボンドを水で薄めます
ミスプリント紙や広告チラシを
四角く切り準備OK。
はげやお皿、油引きなどなど、
やりやすい物を使って、風船
に重ねながら貼っていきます。

1回目貼りました。2回目
そのまま貼り始めてもいい
のですが、たまにティッシュ、
ペーパーを一枚にしてサンド
してみたり、3、4回繰り返
して、乾いた時に

カチンコチン
なったら仕上げの紙
を同じ様に少し重ね
ながら貼っていきます。
カットの部分は切り取
るので貼らなくてもOK

オリジナルTシャツ

パソコンでデザイン→アイロンプリントに転写→
「シャツにアイロンで貼り付け耐」→注文が殺到
したらどうしよう素敵Tシャツ、終始一貫
「笑」に満ち溢れる楽しい空間で作った愛
のこもったプレゼントのできあがりっ♪

趣味の世界

「今日はこれできまり。トマトとモッツアレラチーズのクオリティ
なのだ。気分はまさにあのイケメンシェフだ。
ただし、この時自分は汗だくで顔がテカテカの
親父であることを決して忘れてはいけない。

「見た目」の加算点により、ごまかせたりする。今回はそんな
「映える」料理代表のバस्ताで失敗しないレシピを紹介するの
で是非、世のお父さんたちに挑戦して頂きたい。
↑材料はこちら。(4人分)
オリーブオイル。にんにく2かけ、トマト4個
程。モッツアレラチーズ。スイートバジル。
ポイント1はトマトは小さく切るのはなく、生のトマトを
使うことである。トマトは酸味を飛ばすのにかかりの
時間と技術が必要となる。少々高くつくが生のトマトの方が
簡単で失敗しない。まずにんにくのみじん切り、オリーブオイ
ルをフライパンへ。弱火でフツフツするのを待つ。
決して強火にしてはいけない。フツフツしたら
トマトの投入であるがその前にこの香りを移した
オイルの半分を仕上げ用に別の皿に移す。このひと
手間で劇的にお店の味に近づける。あとは
トマトを適量に投入し強火。当然果肉だけが汁
も全部いれること。10分ほどでソース状に。塩少々
ケチャップ大さじ1で味を整える。
麺を茹でる。麺は普通の乾麺でよい。4人前400g、沸騰
したお湯に塩を入れる。この塩が適量に入れているわけではない。
お湯の1パーセント。つまり普通のバस्ता鍋であれば7L入
るので塩は70g。ここは1リットル計っている。表記のゆで
時間より若干早く麺をあげ、ソースのフライパンへ。十分に
ソースをからめる。がんばってひたすらフライパンをふりま
わしてほしい。このとき麺を茹でたお湯を少しソースに入れ
ると全体にとろみが出てくる。フライパンの火
を止め、出来るだけ大きい皿に盛り付けモッツ
アレラチーズ、スイートバジルを乗せ、仕上げの
オイルをかけて完成だ。
ここまでできたら絶対に言ってしまうだろう。
「今日はこれできまり。トマトとモッツアレラチ
ーズのクオリティなのだ。気分はまさにあのイケメンシェフだ。
ただし、この時自分は汗だくで顔がテカテカの
親父であることを決して忘れてはいけない。



BAKERY

かわら版 パン部発動 part2

若林区連坊小路に出来たコッペパン専門店に突入! 今年4月にオープンして、巷の話題から少し
経って 落ち着いたかな~と思いながら、GO! メニューが沢山あるので、前もって各自の好みをチェックし
ながらも注文時に迷いに迷い...、お店の方はカウンターにバツと何種類も並べ、テンポよく丁寧な接客で
注文の品を準備していただき、待つ時間もほとんどなく購入。1人何個食べるんだい? 本日軽めに? 9個購入。
さっそくお皿に並べ均等にシェア、珈琲も淹れて準備OK! 「どこから行くか~」と迷いながらそれぞれバクリ、
コッペパン自体もふわっと、もちりして美味しく、がっちり揚げ物サンド系から、サラダ系とどれも
空腹の胃にしみわたり、旨い旨いと山盛りにあったコッペの山はあつという間に皿が空いていく~、
わたくし的には渋子ヨイスですが、「そぼろレンコン(ポテサラ入り)」がポテサラの中にシャキシャキの
レンコン触感が心地良く、意外とクセになる旨でした。最後のしめはピーナツコッペと、間違いなし。
グルテンパワーで完全な食べ過ぎ(笑) 2杯目の紅茶で流し込みつつ...、
どれもこれも美味しく戴きましたが、若干心残りが、今回バニー二が無かったのがちよつと後悔。
次はWチーズのバニー二を頼も~と心に決め...、次は何個食べようかな...
皆さんもお近くをお通りの際は是非寄ってみて下さい!

スタンプカード
いっぱいになるよーに
いっぱい食べよう!

