

～しゃぼん玉せっけんの話～ ⑱

手洗い用のせっけんと食器用の洗剤に
しゃぼん玉せっけんをつかっています。

普通の洗剤よりちよこつとだけ割高なん
ですが使えば使うほど水がキレイに
なっちゃうんです。

魚釣りが大好きな私にピッタリの洗剤
なんですね(笑)。

絶対、環境にやさしくなっちゃダメだと
難しく考えるんじゃなくて、ただ魚釣りが
好きだから1リがキレイになれば、
海がキレイになれば魚さんが喜ぶかな。
喜ばばたくさん釣れるかな(笑)
なんかかるい気持ちでつかっています。
ちなみにこの洗剤にしてから、毎年、
冬になるとガサガサになる太志の手が
見事にピッカピカで過ごすことが
できてんです。

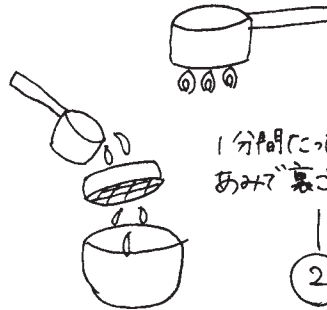
紅茶プリン

◎材料

| | | |
|---------------------|-----------|---|
| 牛乳 | 350g | |
| ア-グレイ ダーリン | 11g 5g | ① |
| 砂糖 | 65g | |
| カルピス (リンゴのフレーバー) | 16g | |
| 全卵 | 2個 | |

◎作り方

牛乳が沸騰したら①を入れ
ふたをして1分間蒸らします。



1分間になったら
あみが裏ごしします。

②



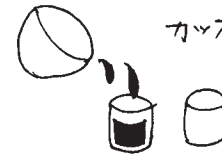
ホイッパーで卵をほぐし
砂糖を混ぜます。

空気が入らないように
ゆっくり混ぜて!

卵がしかりほぐれたら
②をゆっくり混ぜながら
合わせ、最後に
カルピスを入れます。



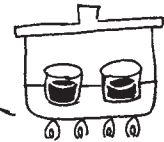
あみが裏ごしをして
表面のアクを
ていねいにとります。



カップ2つに均かに入れ...

水の入った鍋で湯せん焼き

弱火で!



プリンが(ほどよく)固まったら
冷蔵庫で冷やしてできあがり!

