

共同購入

結婚して、すぐに近所の人たちと、食べる物の共同購入を始めました。

それは、転動して各地を回っても、生協の名前が違って、ずっと続けていたことですが、現在もみなさんと共同購入をしています。

共同購入のいいところは、仕分けの合間に、いろんな情報を交換できる事ではないかと思えます。子育ての悩み、趣味のこと、もちろん、今晚の夕食などなど。

「同じ釜の飯を食う」ということばがありますが、まさしく、同じものを食べているという連帯感が自然に生まれるのが、無条件で会話が始まり、すぐに仲間としてのおつきあいが広がります。

このオレンジジュースのレシピは、その先輩お母さんに教えていただいたものですが、見た目がとてもおしゃれで、おいしく、それでいて、びっくりするくらい簡単にできるので、大変お勧めです。冷やしている間に、自然と二層に分かれますよ。

おしゃれな2色オレンジゼリー

材料 カップに5~6個

100%オレンジジュース 400cc

牛乳 160cc

生クリーム 80cc

粉末ゼラチン 12g

砂糖 80g



作り方

- ① 鍋に砂糖、牛乳、生クリームを入れて80度くらいまで（沸騰させないように）温めて砂糖とゼラチンを溶かす。（粉末のゼラチンをそのまま入れてもいいのですが、前出のゼリー使用方法を用いるとさらにきれいに仕上がります）
- ② オレンジジュースをゆっくり加えて、かき混ぜ、器に移して冷やし固める。

夫も、羨む?! すてきな友人

本当にすてきな数々の出会いの中で、夫が羨むくらい仲良くさせてもらっている友人がいます。

私が迷ったとき、必ず、私を後押ししてくれる、私がへこんだとき、絶対寄り添ってくれる、こんな返事をもらいたいと思ったとき、必ず私の気持ちを理解して、予想を裏切らない言葉を返してくれる、それが、出会ってから今の今まで、ずっとそうなのです。

物事を前向きに捉え、そしておおらかな気持ちで、周りの方を包み込み、決して自分のことを押し出さず、でも、きちっとした考えを常に持っている、私は、彼女がいてくれたことで何度も、ピンチを切り抜けてきました。今、私が少しずつ子離れして、このような活動を始めたきっかけをつくってくれたのも、それを応援してくれるのも、彼女です。

そして、彼女もそうですが、私と同世代の友人は、皆さん、子育てが、一段落ついたようです。それぞれ、社会に出られて、活躍なさっている方もいれば、地域での幅広い活動を展開中の方もありで、本当に頼もしい友人ぞろいです。

牛肉ワイン風味煮

材料 5人分

牛肉スライス 250g

タマネギ 中 1個

ニンニク 1かけ

小麦粉 大さじ1

赤ワイン 大さじ3

トマトケチャップ 大さじ5

水 200cc

塩・こしょう 適宜

砂糖 小さじ1

菜種油 適宜

作り方

- ① 鍋に菜種油を入れ、温度が上がらないうちに、スライスしたにんにくを炒める。
- ② ①にスライスしたタマネギを入れよく炒める。
- ③ ②に牛肉を加えて炒め、塩・こしょうをふる。
- ④ ③に小麦粉を入れ、全体に絡ませる。
- ⑤ ④にワインを回し入れる。
- ⑥ ⑤に水とケチャップを入れ、10分ほど煮込む。
- ⑦ 好みで砂糖を入れ味を整える。



写真のご飯は、炊飯器に米4合、ニンジン1本をすり下ろし、バター20gと塩、こさじ1を入れて炊きあげる。