箒根地区家庭教育学級通信

Hello！Hello！Hello！

第5号
令和２年12月発行
≪ハロープラザ≫
0287(35)2006

今までに経験したことのない１年も残りわずか。いろいろと制限された新しい生活様式の中にも楽しみを見つけ、今年を締めくくりましょう！！
今回は、クリスマス特集。家族で作ってみてください🎄
来年はよい年になりますように…いや、良い年にしていきましょう！！

作ってみよう!!
おうち時間 de クリスマスツリー

≪材料≫
・円すい形の発泡スチロール
・ラップ
・でんぷんのり
・レース糸
・装飾品（フエルト･ビーズなど）
・LED キャンドル
・ドライヤー（自然乾燥でも OK）
・はさみ
・画鋲📌 １つ
・接着剤

100 円ショップでそろいます！

① 円すい形の発砲スチロールを全部ラップで包む。
② 円すい形の発砲スチロールの先端に画鋲📌を刺す。

③ でんぷんのりに少し水を加え、扱いやすいようにする。
④ レース糸に③をつけながら、円すい形の発砲スチロールに巻いていく。

＊円すい形の下の方は多めに巻くと出来上がりが安定する。

画鋲を利用して先に縦を巻いていくといいかも

⑤ 巻いたレース糸をドライヤーで乾かす。
⑥ 乾いたら、円すい形の底分の糸を切る。

⑦ 円すい形の発砲スチロールとラップを外す。
⑧ 底の切り口をカットして整える。
⑨ 接着剤でツリーに好きな飾り付けする。
⑩ ツリーの中に LED キャンドルを入れて完成！

＊厚紙で円すい形を作れば、いろいろな大きさのツリーが作れます。
＊巻く糸を変えることで、雰囲気のちがうものに仕上がります。

見本は、ハロープラザのロビーに展示してあります！

のぞみ先生のお菓子教室

《下準備》
・粉ゼラチンは、冷水に振り入れ戻し（約 10 分）、使う直前に電子レンジ（500W30 秒）で加熱か、または、湯せん（80℃）で溶かす。
・電子レンジ（500W30 秒）又は湯せんで、溶かしバターをつくる。
・クリームチーズ、プレーンヨーグルトは室温に戻す。

ストロベリーレアチーズケーキの巻

《材料》直径 15 ㎝丸型 1 台
・ビスケット……50g　・食塩不使用バター…30g
・クリームチーズ…200g　・砂糖……40g
・プレーンヨーグルト…100g
・レモンのしぼり汁…大さじ 1/2
・生クリーム…150ml　・いちご……　3 つ

ⓐ粉ゼラチン……5g　冷水……30cc
ⓑ粉ゼラチン……3g　冷水……15cc
Ⓒいちごジャム…70g　水……　30 cc

高倉　希　先生

ABC クッキングスクール講師
JSIA 飾り巻き寿司
インストラクター

《作り方》

①ジッパー付きの袋にビスケットを入れて、細かく砕く。
POINT
細かく砕かないと生地が割れる原因になる。

②①に溶かしバターを入れ、均一に混ぜる。

③②を型にいれ、平らに敷き詰める。
POINT
スプーンの背を使い平らにする。

④ボウルにクリームチーズ、砂糖を入れ、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜ合わせ、ヨーグルトとレモン汁を加えて混ぜる。
⑤④に溶かしたⓐゼラチンを加え、ゴムベラで混ぜる。
POINT
ゼラチンに生地を少し混ぜてから加えると、だまができにくい！
⑥別のボウルに生クリームを入れ、7 分立てする。

⑦⑤に⑥を 2 回に分けて加え、切りまぜる。

先生の手作りケーキ、いただきました！甘さ控えめ!! なめらか!! 後味がスッキリ!! とにかく美味しかった!! イチゴのほかにブルーベリー、ラズベリーでもOK だそうです。

⑧⑦を型に流し込み、ゴムベラで表面を平らにして、冷蔵庫で冷やす。
POINT
型を 5 ㎝ぐらいのところから落として、中の空気を抜く。

⑨器にⒸを入れ混ぜ、ⓑの溶かしたゼラチンを加え、固まったケーキの上に流し、冷蔵庫で冷やす。

⑩ケーキが固まったら、型からはずす。
POINT
温めたタオルを型に巻き、少し溶かすとはずしやすい。

⑪縦半分に切ったイチゴを飾り完成！

YouTube
QR コード

作りかたの動画を YouTube に UP しました！10 分程度にまとめてあります。ぜひチェックしてください！見ながら作れば間違いなし！