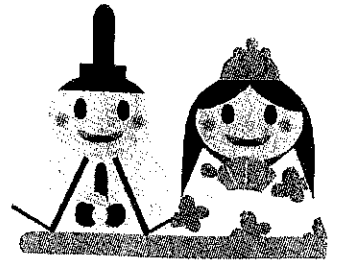


3月といえば



3月といえば、やはり春の訪れを感じますね。厳しく寒かった冬のおこのホカホカした暖かさは、心も体も癒してくれます。散歩をすると梅の香も漂うこの頃です。

アジサイの芽

庭にいろんな種類のアジサイの木を植えています。最近、固い芽がいくつか出てきました。

花の少ない雨の季節に庭を知ってくれな花です。



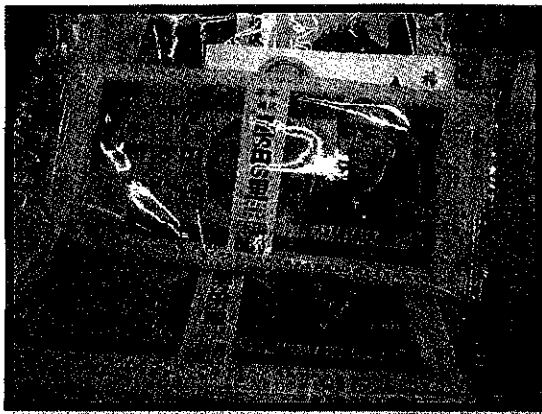
1万円のお土産！?

先日、ご近所の犬友達(散歩中に仲良くなったご近所さん)に大分のお土産を頂きました。なんと、現金!?!と見たら、

「諭吉さんの顔を頂きながら」

「お金持ちになれますように」と願いを込めて頂きました。今度はお返しに宝くじを買います!

お土産頂いた「1万円の星」



スイセンが芽を出した

庭の話しばかりで申し訳ないのですが、ご近所の方から頂いたスイセンの球根が芽を出しました。そちらのお宅は毎年見事なチネーリップやスイセンを咲かせておられます。私にも分けて下さったので、芽が出てホッとしています。



冬の庭をプリムラが彩ってくれています。

美しい花が咲き始めました!



カリモチ! チヂミ

材料: (二人分(20cm二枚分))

- 豚バラ薄切り肉 4枚ぐらい
- ニラ 1/2束
- 長ねぎ 1/2本
- じゃがいも 1個
- 卵 1個
- ★天ぷら粉(小麦粉でも可) 大きじ4~5
- ★片栗粉 大きじ1
- ★濃縮めんつゆ(白だしでも可)

1. 豚肉はひと口大、ニラは4cmに切り、長ねぎは糸状粉に切ってから斜めにできるだけ薄く切る。
2. じゃがいもは皮をむいてお粥にすりおろし、卵を割り入れたらよく混ぜる。更に★を全ひれ混ぜる。
3. ニラ、ねぎを2に入れ、混ぜる。
4. フライパンを中火で熱し、こま油をひく。すきには豚肉粉を1枚ずつ並べていき、豚肉が焦げたら半こき、お粥は中火で焼く。
5. 半たたくまで焼いたら、しほ火で焼く。きんぴら油をひき、お粥は中火で焼く。しほ火で焼く。

