

一番簡単 吊るすだけのドライフラワーの作り方

1、ドライフラワーにしたい切花か植物を1本または数本ずつ吊るす
 2、1週間~2週間、乾燥するのを待つ(梅雨等の湿気の多い時期は乾燥するまで時間がかかります)
 ポイントは
 束のままだと乾燥するのに時間がかかるので、少しでも早くドライフラワーにしたい場合は、1本ずつ吊るした方が早いです。同様に花や葉が密着していると時間がかかります。不要な箇所は取り除きましょう。また直射日光の当たらない風通しのいい場所で吊るすのがベストです。エアコン付近に吊るすと早く仕上がります。



綺麗なドライフラワーを作るのはそう簡単ではありません。ドライフラワーはできるだけ新しく綺麗なお花で作ったほうが仕上がりは綺麗です。



出来上がったドライフラワーを花束に束ねて仕上げにドライフラワー用の型崩れ防止用のスプレーをかけて飾れば、花のある暮らしを気軽に楽しむことができます。

ドライフラワーに向いている花は、バラやカスミソウ、ラベンダーなど花びらや葉の水分量が元々少ない花。水分が少ないと乾燥させやすいため、きれいな状態のままドライフラワーにすることができます。他にも次のような花がドライフラワー作りに向いています。

*秋色アジサイ *ミモザ *ユーカリ *パンパスグラス(シロガネヨシ) *スモークツリー *サルスベリ
 *ユーカリ *スターチス *シャクヤク *クリスマスローズ *カーネーション *アネモネ など

とくにラベンダーやサルスベリ、スターチスは水分量が少なく、他の花より乾燥日数が少なくすむので初めての方にもおすすめです。

不動産情報



賃貸アパート



場所: 高松市由良町
 間取: 2LDK
 賃料: 40,000円
 共益費: 4,000円

おすすめポイント!!
 ・駐車場代無料

24時間スーパーまで1キロ
 香川大学工学部キャンパスまで2キロ
 学生さんにもおすすめです。

~10がつのレシピ



鶏もも肉とキノコざんまい

材料
(2人分)

鶏もも肉<一口大>200g ニンニク<薄切り>1片7g バター5g
 【材料A】シイタケ<十字に4等分>4枚60g シメジ<小房に分ける>1パック エリンギ<半分の長さに切り、太めの短冊切り>1パック90g
 塩3g 胡椒少々 醤油 小さじ16g 生パセリ3g

作り方

- ① 鶏もも肉<一口大> 200g、ニンニク<薄切り> 1片 7g、バター 5g
 フライパンを中火で熱してバターを溶かし、鶏もも肉とニンニクを加え、鶏肉全体に焼き色がつくまで焼く
- ② シイタケ<十字に4等分> 4枚 60g、シメジ<小房に分ける> 1パック 100g、エリンギ<半分の長さに切り、太めの短冊切り> 1パック 90g、塩 3g、胡椒 少々、醤油 小さじ1 6g
 蓋をして弱火で7分加熱したら、中火に戻して【材料A】を加え、椎茸に火が通るまで炒める
- ③ 生パセリ 3g
 器に盛り付け、パセリを散らす

お掃除プチ裏技

⑥ 網戸のお掃除

私は昔は網戸をお掃除する時、網戸を外してずぶ濡れになりながら外で丸洗いしていました。丸洗いした方が綺麗になるとは思いますが、丸洗いの場所が無いとか網戸を外せない場合はベタベタに濡らしたスポンジで網戸を上の方から擦って汚れを落して雑巾で汚れを拭き取りもう一度雑巾で水拭きをすると早く綺麗にお掃除をする事が出来ます。



四国88箇所御朱印の旅

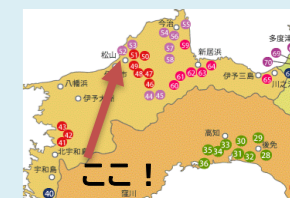
52番札所

龍雲山 護持院 太山寺

(りゅううんざん ごじいん たいさんじ)

所在地: 愛媛県松山市太山寺町1730

電話番号: 089-978-0329



(株) エイシン

住所: 香川県高松市檀紙町1648-8

0120-512-337

ホームページアドレス <http://www.eishin-1.co.jp>



おかげさまで
34周年

エイシン

検索