



おいしいお料理レシピ

高橋和子

●梅酒のみぞれかん

〈材 料〉12cm×14cm 流し缶 1個分

- ・道明寺 30g
- 〔寒天 1本
- 〔水 300cc
- ・グラニュー糖 140g
- ・水あめ 200g
- ・梅酒 240cc
- ・レモン汁 大1
- ・甘納豆 少々

〈作り方〉

- ①道明寺粉はさっと洗い、水気を切って、蒸し器で強火で15分蒸す。
- ②寒天は洗ってたっぷりの水に1時間浸しておく。
- ③寒天の水気を絞ってちぎり、鍋に入れて分量の水を加え、火にかける。
グラニュー糖を入れてこす。再び火にかけ、2～3分煮つめる。
- ④水あめ、梅酒を湯せんにかけて滑らかにし、③を合わせてレモン汁、①を加える。
- ⑤④を氷水に当ててトロミをつけ、甘納豆を加え流し缶に流す。
- ⑥冷蔵庫で冷やし固め、切り分ける。



梅酒のみぞれかん

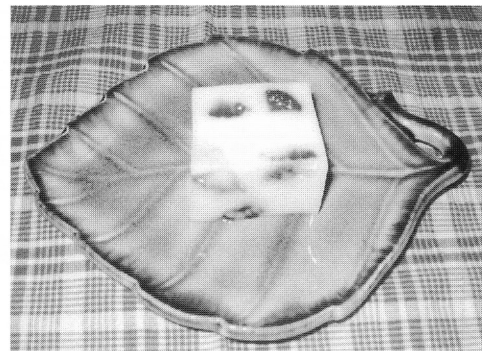
●ミルクかん

〈材 料〉流し函(小) 1個分

- ・粉寒天 4g
- ・水 C2
- ・牛乳 C1
(牛乳の代わりにヨーグルト、スキムミルクでもよい)
- ・砂糖 70～100g
- ・好みのフルーツ

〈作り方〉

- ①粉寒天を水で膨潤させ、火にかけて溶かし、砂糖を加えて溶かし、牛乳を加え、混ぜ合わせてから火から下ろす。
- ②粗熱が取れてから、フルーツを並べた型に流し入れて、冷やし固める。



ミルクかん

高橋和子お菓子教室 TEL 055-931-2515

総務・厚生だより

◎お見舞い申し上げます

高須弘子先生(浜松地区) ご本人様 (二月)

◎お悔やみ申し上げます

大石範子先生(中遠地区) 義母様
高田啓子先生(浜松地区) 配偶者様
太田芳子先生(中遠地区) 義母様

◎結婚お祝い申し上げます

野寄淳介先生(浜松地区) ご本人様

八月・九月行事予定

◎八月八日(水)

全日本珠算選手権大会(京都)

◎八月十日(金)～十三日(月)

休館日

◎八月二十日(月)

第四十八回静岡県そろばんの日

(グランシップ)

◎八月二十五日(土)

第三五〇回 暗算一～八級検定

静珠協珠算検定

◎八月二十六日(日)

(静)上期通常総会

(全)通常総会

◎九月二日(日)

第一回 全珠連競技部会

第一回 静珠協検競部会

珠算史記録委員会

公益法人移行委員会

◎九月三十日(日)

第三五一回 全珠連珠算検定

暗算段位検定