

気まぐれ通信

平成28年1月20日第64号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

大寒のたまご昨年引き続き好評！

今年で3回目の予約販売をしたところ全国から多くのご注文を戴きスタッフ同感謝しております。ありがとうございます。

大寒のたまごは、昔から滋養に富んでおり食べると健康に暮らせるとの言い伝えがあるそうです。また、風水では金運に恵まれるとか言われています。皆様にはぜひ幸運をつかんでもらえたらと願っています。



今年は、暖かい日が続いておりましたが、やはり大寒の頃は、一層寒さが厳しくなってきました。全国各地で雪が多く降った話題が聞かれます。弊社の位置する世羅高原も昨日今日と積雪があり、まさに「寒のたまご」にふさわしい季節となりました。

【写真は弊社の入り口と鶏舎】



雪の多い地域と比較すれば笑われるかもしれませんが...
(^^)

超簡単「温玉」レシピ

たった1分でとろとろ温玉ができる超簡単レシピがネットで話題になっています。

【材料】

コップ 1個
ラップ 1片
卵 1個
水 少々

【作り方】

1.コップにラップを

張り、その中に水を少

量入れます。(※ラップ

は深めにくぼみを作る

ように張る)

2.「1」に卵を入れ、

500wのレンジで40秒

～50秒ほど温めるだけです。

温める秒数で黄身の固まり具合も変わりますので40秒～60秒で様子を見ながら試みて下さい。私も試してみましたが、朝食など急ぐ時には、便利だと思います。「レンジでたまごを？爆発したら大変」と思われたらとくにはおすすしめしません。実際私の経験では、レンジの中でポンポンと音をたてて少しではありますが卵白が飛び跳ねていたこともありましたが。家人に怒られないよう飛んだ卵白を拭いたこともあります。黄身を楊枝で2、3か所突いておいた方がいいと思います。好奇心がおありでしたら自己責任で試みて下さい。

【本の紹介】

今回は、レシピの本ではなく、鶏の本をご紹介します。題名は「なぜニワトリは毎日卵を産むのか」森誠薯 こぶし書房 2160円
養鶏を知らない方でもわかりやすく書かれています。

