

# 丸二通信

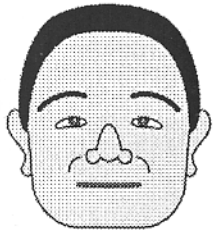
## お米を食べるまで④

さて、洗い終わったお米は水を含ませるため浸水します。夏なら30分～1時間 冬なら1～2時間。気温等にもよりますが、およその目安です。  
(ザルにあげるのはお米が割れやすいのでお勧めしません。)  
 そして炊飯器のスイッチオン。炊き上がったらすぐに蓋を開けず、10～15分ほどそのまま蒸らします。その後、蓋を開けしゃもじを底から返すように混ぜ余分な水分を飛ばす。

## お知らせ

- ・2/20・27と「おこしもち」やります。
- ・次回「おこわの日」は3月13日です。
- ・ホームページURL <http://maru-ni.jp/>

「我が家のレシピ」募集中。  
旬のお野菜を使った家庭料理をぜひ教えて下さい。写真付きでホームページに掲載させていただきます方には、お米を1kgプレゼント中。



春は名のみ～の風の寒さよ。また暦の上だけと想っていたらつくしがもうおきました。着実に春は来ているみたい。そろそろ畑仕事もしなくては-----。



寒い寒いと云ってゐるのに梅の花みを見たら後は桜が追いつけるもうすぐ春ですわ 老人は一年も早く暖かくなつて待ってます



いよいよ冬季ホーンピックが始まります。仕事に支障がでない程度に、ザル浸水不足くらいで応援したいです。

