

## 調理 巻き寿司をチン?!



冷蔵庫に入られていた巻き寿司、不味いです。でも、チンすると意外と食べれる代物になります。「寿司をチン?」と思われる方がいると思います。日本じゃ、考えられないです。日本には、そんな寿司がないからです。でも、ここは、オーストラリアです。やってみてください。それと、バケツのような入れ物に入ったアイス。この冬、長いこと冷凍庫に眠っていたけど、取り出してみたらカッチカッチでした。その場合もチンでOKです。それぞれ、5秒~10秒程度から試してみてください。

(伊藤ノオーストラリア)

## 調理 オーストラリアで魚を食べ

たまには肉じゃなくで、魚が食べたくなり、冷凍の秋刀魚を購入。でもフライパンで焼いたら、シェアメートもビックリするだろうなあ、あの匂い。ならば、オーストラリアの強い味方、オープン、オープン!でも、オープンだと片面が。皮がくっついて、ベロツとならないかな?そんな時は、クッキングシートを使いましょう!皮も付かずに、キレイに焼けます。

(あっこノオーストラリア)

## 味 オーストラリアの国民食と日本食の融合

ベジマイトの新しい使い道!みそ汁の中に少量、ベジマイトを入れるとコクが増えて美味しくなる。

## 保存 リンゴが果物を美味しくさせる

「果物を安く大量買った方がいいけど、酸っぱかった時どうしよう?」そんな時は、半分に切ったリンゴと一緒にビニール袋に入れて冷蔵庫にしばらく入れておけば、甘い果物に早変わりするよ。リンゴのエチレンっていう成分が、まだ熟していない果物の熟すスピードを早めるんだって。

## 調理 男らしくて素敵だわ...

か弱い女子たちにとって、蓋の硬い瓶を開けるのは至難の業。しかし、スプーンを蓋と瓶の隙間に差し込んで、瓶の中に空気を入れてから開けると、誰でも簡単に開封可能。また、蓋の周りを温めることで、密着していた蓋と瓶が離れ、開けやすくなることも!これで、腕っ節の強い王子様を待つ必要はないですね。



編集部  
ラボラトリー

## トマトの皮を湯剥きせずに簡単に剥く方法?!

トマトの皮剥きって、お湯を沸かして湯剥きするなどひと苦労。そんな中、熱湯を使わなくても簡単にトマトの皮剥きができる?!実際に編集部で試してみました。



① 準備したのは、トマトと角のない丸いお箸。



② トマトを片手で持ち、箸で全体をまんべんなく擦ります。ころころとトマトが潰れない程度の力加減をお願いします。

③ ヘタの無い側のでっぺんに切り込みを入れ、そこからそ〜と皮を剥きます。あ、いい感じに、ちゃんと剥けてきました!

④ じゃーん!キレイに剥くことができました。

結果 トマトは丸い棒で表面をこすると、湯剥きしなくても皮剥きができる。

(編集部調べ)

考察: 箇所によっては剥きづらいところも多少ありましたが、全体的にはキレイに皮剥きができました。



豊かな生活、私のアイデア。  
Ideas for better life in Perth .com.au