

連載も、おやご半ばである。料理をつくるのはしばしばお休みにして、「こいば」「家事としての料理」にとつてとても重要な、洗い物について少し説明しておこう。

洗い物をする上で一番大切なことは、手早く、そして、確実に汚れを落とすことである。

手早く洗い上げるには、ある程度まとめて洗う必要がある。そのためには、鍋(なべ)や食器を洗い場に直接、あるいは洗剤を加えた湯をはった洗い桶の中に入れていくときに、常に大きいものから順に下から積み上げるようにして重ねておけばよい。そして、汚れを確実に落とすには、洗

吉田 清彦

アアのか そうなの 料理の カラクリ

◇27◇

洗い物をする

剤液の中にしばらく漬けておくとい

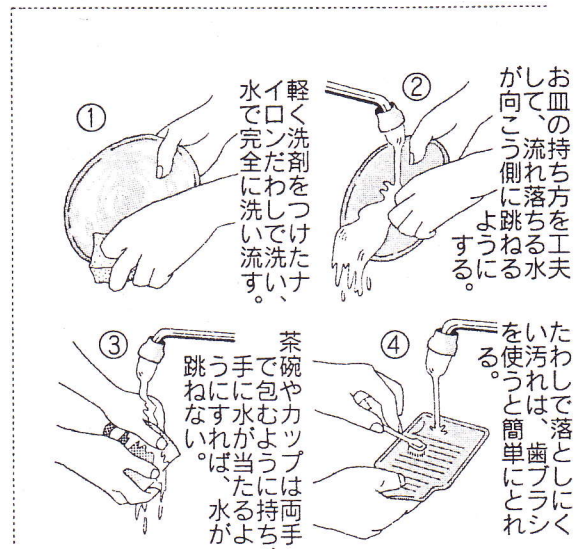
い。たわしは、食器用としては、片側にナイロン不織布がついているスポンジたわしが一個あれば、それで十分である。それに、鍋やフライパンの汚れ落とし、さらには台所回りのステンレス磨き用として、金たわしがあれば、言うことはない。

たわしのほかには、古くなった歯ブラシを捨てずに残しておく、たわしでは取りにくい細かい部分の汚れを落とす

まとめて、手早く 確実に汚れ落とし

こともできて、大助かりすることがある。

ところで、洗い物をしていると、どうしても水跳ねをして、衣服をぬらしたり、汚したりしてしまふ。これを完全に防ぐことはできないが、次の方法によって、最小限に抑えることはできる。



① お皿の持ち方を工夫して、流れ落ちる水が向こう側に跳ねるようにする。

② 軽く洗剤をつけたナイロンたわしで洗い流す。水で完全に洗い流す。

③ 茶碗やカップは両手で包むように持ち、手に水が当たるようにすれば、水が跳ねない。

④ たわしで落としにくい汚れは、歯ブラシを使うと簡単にとれる。

うなものは両手で包み込むようにして持ち、その手のところに水が当たるようにすれば、水跳ねはあらかた防げることができる。

ついでに言うと、洗い場ではカップやグラスを常に両手で包むようにして持つ癖をつけておけば、カップやグラスが直接洗い場の縁に当たって割れたりすることも少ない。

まず、一番簡単な方法は、水道の蛇口をひねって、水量を少し絞ることである。次に、皿などの場合は持ち方を工夫して、流れ落ちる水が当たるとき、手前にはなく向こう側に水が跳ねるようにすればよい。

茶碗(わん)やカップのよ

家事としての男の手料理主 幸