

♪ 新規加入者の集い ♪

新規加入の方も、昔加入した方も、こんな企画に参加してみませんか？
7月は2回あります。ご都合の良い日にお出かけ下さい。

★ 7月 5日(火)10:00～11:30 南浦和公民館 ★

コネコネ石けんでバラづくり
どんなバラができあがるか、お楽しみに。

★ 7月28日(木)11:00～12:30 くらぶルーム暖 ★

おすすめ消費財の使いこなし術教えます。
おすすめはたくさんありすぎて、何にしようか考え中です！

■ 生産者交流会 ■

パスタといえばニューオークボ！
生産者からお話をうかがい、調理のコツも教えていただきます。
おいしいメニューをそろえてお待ちしております。

★7月 14日(火)11:00～13:30 ★

★くらぶルーム暖 ★

- * 梅びしおとマヨネーズのマカロニサラダ。
- * ベーコンとフレッシュバジルのスパゲティ。
- * 冷製にんにく醤油スパゲティ。



■ 暖バザーのご報告 ■

6月4、5日のバザーは皆様のご協力で賑やかに開催できました。
ご提供頂いた方、参加して下さった方々ありがとうございました。
おかげさまで東日本大震災で被災された生産者の方々に
50,000円お送りすることができました。

◆ ビワの葉の効用 ◆

更年期障害で毎日鬱々としていた A さん。

ビワの葉のおかげでずいぶん体調がよくなったそうです。

ビワの葉をよく洗って乾燥させ、煎じて飲みます。市販もされていますが結構高いので、ご近所でビワの木がある家を見つけて分けてもらおうといいでしょう。

万人に効くというものでもないようですが、試してみる価値はありそうです。



◆ 車麩の揚煮 ◆

先日の試食会で大好評だった車麩の揚煮をご紹介します。

★材料 くるま麩・卵・八方だし・砂糖

1. くるま麩は10分ほど水につけてもどす。
2. 調味液を作る → 八方だしを水で薄め、砂糖を加える。
3. くるま麩は6等分に切ってぎゅっとしぼる。
4. 卵(全卵)にくぐらせて180度くらいの油で2分ほど揚げる。
5. 2の調味液に入れて中弱火で10分くらい煮含める

★調味液はひたひたくらいです。八方だしは濃いので入れ過ぎに注意！！

★ちょっと甘めがおいしいですよ。



◆ 長い間お休みしている方へ ◆

長くお休みしていると、申し込んでから2～3週間後に届くというシステムが億劫になりますね。でも、震災後の品不足の中で安心していられたのは、生活クラブの計画購入のおかげです。

慣れればとても便利なものです。是非再開してご利用下さい。お待ちしております。カタログ注文書の再発行をご希望の方はお電話、FAXなどご連絡ください。

川口センター tel 048-286-6911 fax 048-286-6915



◆ 生活クラブ埼玉・浦和東&西支部のホームページをご存知ですか？ ◆

組合員が作っているページです。是非一度のぞいてみて下さい。

<http://club-urawa.sakura.ne.jp>