

今月の簡単手作り
おやつレシピ

芋ようかん



材料 (4人分)

- さつまいも(正味) ————— 400g
- 粉寒天 ————— 2g
- 水 ————— 1/3カップ
- 砂糖 ————— 80g
- 塩 ————— 少々



① さつまいもをゆでます。

さつまいもは皮をむいて1cm厚さに切り、水に10分ほどさらします。お芋がかく隠れる程度の水、塩少々とともに“煮くずれるまで”ゆでたら、お湯をすてます。



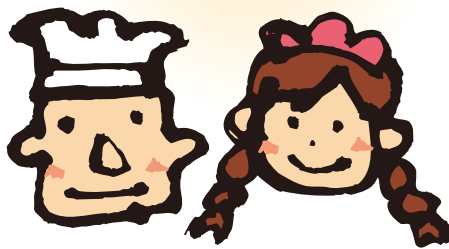
② かんてん寒天、さとう砂糖を溶かし、とつぶしたお芋に加えて混ぜます。



鍋に粉寒天、分量の水を入れて煮溶かし、砂糖を加えます。お芋はマッシャーでつぶし、そこに溶かした寒天を加えます。

③ かためバットに入れて冷やし固め、型抜きします。

ラップを敷いたバットの中に②を入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。最後にお好みの型で抜いたら完成です。



やさしい味わいの“ようかん”を型で抜きながら楽しく作りましょう!

■ ようしょうじだい 幸せな“幼年時代”の送り方



子どもが“大人”になったとき、人にほ誉められては恥ずかしくなったり、卑下したりせず、素直に感謝して喜べる人間になってほしいと思いませんか？

親に誉められて育った子どもなら、きっとそうなることでしょう。

自分のよさを親に誉められて育った子どもは、自分のよさも、世の中のよさも全てみと認められる大人として育っていくことでしょう。

日々の暮らしの中で、“子どものよい面”を少しでも多く見つけ出して誉めてあげましょう。

そうすれば、子どもは“幸せな幼年時代”を送ることができ、後の人生の幸福も約束されるに違いありません。



子供が育つ
魔法の詩
ポエム

