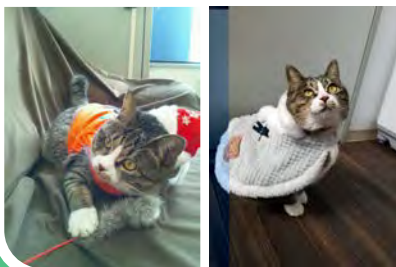


たまちゃんのお洋服コレクションの1部をご紹介します。



自立つように たまちゃんは毎日 札幌で避妊手術
服もきせします。事務所の自動ドアも をしたあと
あけて、裏庭に散歩 であっという間に
に出かけます。

服もきせして、たまちゃんの出かけます。

自動ドアがたまちゃんに反応しないしセンサーをじつとみる...

大きな猫になりました。

え？ たまちゃんです！何か？

ご近所では、マンチカジと思われちゃいます。

前は足長かつ、人懐っこい、おしゃべり、おもしろい、あいつがよい。

夏服 だいたい50着くらいある

冬服

今回はサンユー農産のアイドル猫 たまちゃんの話

たまちゃんはサンユー農産札幌事務所の2代目店長です



保護した当初は、やせた小さな猫でした。



私には人間が苦手です。飲めないわけではないのですが、コーヒーの独特の苦みと酸味があり好きではないので、基本的に飲みません。同じような理由でビールもほとんど飲みません。20代のは、年齢が上がればこの苦さが好きになるよ、と言われたこともありましたが、40代後半の現在でも、全く好きになる形跡はありません。

先日私の愛猫(ゴロン15歳オス)が、急性膵炎になりました。いつも元気だったのに突然普段いらないような場所まで横になって動かなくなりましたので病院に連れて行ったところ、急性膵炎と診断されました。ネコにとって昔は急性膵炎はかなりの危険な病気でしたが、現在は特効薬が開発されたため、かなり完治できる確率が上がったそうです。私のネコも、その特効薬を5日間注射した結果、状態が改善されました。急性膵炎になった原因は、高脂血症(脂質異常症)によるものだと思います。これは、血液中の脂肪分が多すぎる状態のことを指し、コレステロールの高いものを接種しすぎたり、ストレスを感じたりすることで発生するそうです。確かに、食事については小さいころと同じような量のごはんを与えていました。ネコも人間と同じで、1歳の時と15歳の時の食事量や内容は、ちゃんと見直さないといけないようです。

しかしながら、大人の多くはビールやコーヒーを好んで飲みますし、ゴージャが好きなのも多いです。これは、苦み成分がストレス解消に役立つ働きがあり、体はストレスを感じるとそれらをたくさん取り入れようとするためです。というところは、私はストレスを感じていないのか？ いえいえ、そんなことはありません。そういえば、ゴージャは苦いけど割と好きな食材でよく食べます。私はゴージャでストレス解消をしているのかもしれない。

苦みは人間が味わうことができる五つの味のひとつで、本来、毒のあるものを示す味として認識されるため、甘みや塩味と比べて約千倍も感じやすくなっているそうです。子供が大人以上に苦みに敏感なのは、毒があるかどうかを判別して口に入れることがないように、と言われています。苦みがもたらす成分は、コーヒーなどのカフェインやビールのイソフムロン、ゴージャのクルクピタシン等、植物由来のものが代表的ですが、これは植物が自身の身を守るために作り出したと考えられています。苦みがあれば、毒があると勘違いして食べられない、というわけです。



写真 哀愁のゴロン

農園だより





りんごジュースで...

焼きりんごみたいな美味しさ！
ホットりんごジュースは
ちょっと特別な
感じのする
ホットジュース
です。

シソジュースで...

ホットシソ
ジュースは、
飲んだそばから
しみわたり、
体を芯から
温めます。
冬の一押し
レシピです！



ヨーロッパで見たレシピ！
シナモン香るお洒落なホットジュース
HOT りんごジュースレシピ

材料・りんごジュース
・すりおろしショウガ
・シナモン
(スティック又はパウダー)

作り方・りんごジュースとすりおろし
ショウガとシナモン(あれば
スティック、無ければパウダー)
をお鍋に入れて、沸騰しない
程度に2~3分温めて完成です。
・お好みで生のりんごを入れても
お洒落です。



これもおすすめ！

シソジュースとショウガで作る、
まるでホットワインのような美味しさ。
HOT シソジュースレシピ

材料・シソジュース
・すりおろしショウガ(お好み)

作り方・シソジュースをお鍋に入れて
沸騰しない程度に温める。
(電子レンジの牛乳モードでもOK)
・お好みで、すりおろしたショウガ
を入れて、完成です。

シソHOTミルク

材料・シソ黒酢(無糖又は加糖) 50CC
・牛乳又は豆乳 150cc

作り方・シソ黒酢と牛乳(又は豆乳)を
お鍋に入れて 沸騰しない程度に温める。
(電子レンジの牛乳モードでもOK)

冬におすすめ

あったかジュースの作り方

ジュースを温めて作るホットドリンク！
温めることで吸収率も上がって
効能もUPしますよ！
簡単レシピをご紹介しますので
ぜひ試してみてくださいね！

夏野菜のミニトマトもHOTジュース
にあれば冷え性さんでも安心です！
HOT ミニトマトジュースレシピ

材料・ミニトマトジュース
・オリーブオイル
・お好みでチーズ(粉チーズでも
ヘビーチーズでもOK)

作り方・ミニトマトジュースをお鍋に
入れて、お好みの温度に温めます。
(電子レンジでもOKです。)
・オリーブオイルなどの良質の油を
加えてお飲みください。油を加える
ことでリコピンの吸収率が上がります。
・乳製品との相性も良いので、お好みで
チーズや牛乳などを加えて、塩や胡椒で
味付けすると、簡単ミニトマトスープ
になります。

ミニトマトジュースで...

夏野菜の
ミニトマトは
身体を冷やす
性質がありますので
冬はホットが
おすすめです！

温めることで
吸収率UPの
レシピです！

ヤーコンジュースで...

ヨーグルトを
温めると、酸味が
増えますが、
ヤーコンの
甘味で美味しく
召し上がれます。

温めることで
効果倍増シ
レシピです！

HOTヨーグルトとヤーコンで、
デトックス効果増し増しのダイエットレシピ。
HOT ヤーコンジュースレシピ

材料・ヤーコンジュース
・プレーンヨーグルト(無糖)

作り方・ヨーグルトをお鍋に入れて
水を大さじ1加え、よく混ぜる。
沸騰しない程度にゆっくり温める。
(電子レンジの場合はラップをせずに
30秒~1分加熱する)
・あったかヨーグルトを器に入れて
ヤーコンジュースを上からかける。
軽く混ぜながらスプーンで食べる。

※ヨーグルトを温める前に、必ず水を加え
てください。効能が減りますので、ヤーコン
ジュースは温めないでください。

