



Atelier-Imagine

IMAGINE TIMES

イマジン タイムス 2017.7



●今月の注目トピックス●

- 家づくりの豆知識…色のはなし
- いろんなグッズ紹介…GRID-I T
- どおでもいい雑学の時間…キーン！とするかき氷
- かんたんレシピ…ナスのパスタ



わたなべ@イマジンの大きなひと言…

みなさまこんにちは、アトリエイマジンのわたなべです。先日開催されました、青空クラフト WOODDAY2017 にたくさんの方からご来場いただきありがとうございました。また、イベント開催にご協力いただきました いなほ作業所さま 多機能型事業所いちほさま SunLipsさま VERDEgarageさま 井上農場さま 25BANCHI CAFEさま 誠にありがとうございました。

駐車場が込み合いましたご迷惑をおかけした方もお申し訳ございませんでした。しかし、天気にも恵まれ一日楽しく開催することができました(#`´#)子供たちは木工体験や遊具などで楽しく遊んでおりましたし、インドアグリーンも大盛況でしたよ。木工品も「かわいい」というお言葉を頂きまして誠にありがとうございました m(_)_m



これからも地場産にこだわった家づくりや木工家具を提案・提供していきたいと思っております。次回開催の時もよろしくお願いたします。

アトリエイマジン MOKU工房 スタッフ一同

家づくりの豆知識。 -色のはなし-

皆さんが当たり前のように見ている色ですが、好き嫌いとは別に人の心理に配慮されていたり効果を図ったりと意図的に使われることもあります。

住まいの中においては、床、壁、天井、家具、カーテン、ソファ、ベッドカバー等に使われている色がそれらに囲まれて暮らす人の気分も変えてしまうような大きな影響を与えます。人が色から受ける影響を知ることによって住まいづくりでの色使いを楽しんでいただけたらと思います。

基石は黒の方が少し大きくできているのはご存知ですか？同じ大きさにすると人間の目の錯覚で白の基石の方が大きく見えてしまうからです。黒は【収縮色】の一つで実際より小さく見えます。また白は【膨張色】の一つで実際より大きく見えます。色の膨張・収縮は、色の明るさに大きく左右されます。

【住まいでのポイント】

【収縮色】である暗い色を使う場合は、広い面積で使うと圧迫感があり狭く感じるののでできるだけ面積を小さくし、お気に入りの家具やクッションなど「目立たせたい物」に使うと良いでしょう。



【膨張色】である明るい色を使う場合は、壁や天井など広い面積で使うとより明るく開放感のある空間になります。また「目立たせたい物」の背景色として使うにも良いでしょう。色がもたらす効果を活用して、快適な住まいを作りましょう！

今月のいろんなグッズ紹介！

「GRID-IT」

あなたは今、カバンの中身を人に見られても大丈夫な状態ですか？男性も女性も、ゴチャゴチャと汚いカバンの中身には悪い印象になりますよね。

GRID-ITは、表面を通る無数のゴムバンドで小物をしっかり挟み込み固定する、全く新しいタイプのガジェット&アクセサリケースです。



カバンの中でバラバラになっていた小物も、まとめて収納して持ち運びができます。多くのゴムバンドが縦横に通っているため、たくさんの小物を収納することが可能です。デジモノアクセサリから工具類、おもちゃ、化粧品などいろいろなものが収納でき、自由な発送で使い方が広がります。

また、裏面にはファスナー付きポケットが付いており、ちょっとした書類をしまうのに便利です。フックの通し穴が付いているので、使用しない時は壁や机の横に掛けておくことができます。



どおでもい！雑学の時間。-キーン！とするかき氷-

暑い日が続きますね。7月はキーンと冷えた「かき氷」はいかがでしょう？

かき氷は歴史的に古く、身分の高い人しか食べることができない貴重なものでした。あの清少納言も食べていたと言われています。

平安時代にはあったようですが、一般に広まったのは明治時代。横浜が初めてのかき氷店で雪・金時・みぞれが定番でした。また、イチゴ味などのシロップが登場したのは戦後だそうです。

かき氷を食べた時に「キーン！」としたことがありますよね。実はこれには名前があって「アイスクリーム頭痛」と医学的に呼ばれています。



なぜ起きるのかというと、神経が冷たさを痛みと勘違いしてしまうからです。

人間は冷たさ以外にも、様々な刺激を神経で受け取って脳へ伝えています。アイスクリームに比べて、かき氷は氷そのものなので、より急激に身体を冷やすことになります。

対処法は「ゆっくり食べる」「かき氷と一緒に、温かいコーヒーなどを飲むこと」です。温かいものを摂取することにより、身体は一気に身体を温めようとしなくなり、頭痛が起きにくくなります。

また、かき氷はダイエットにも適しています。氷が原料なので、シロップをかけても約70キロカロリー。しかし、トッピングの練乳やフルーツなどによっては、カロリーが高くなることもあるので、ご注意ください！

くれぐれも食べ過ぎないようにしてくださいね！それではまたお会いしましょう！

-ちょっと心に染みるいい言葉-

『誰も成功は約束されていなくても、成長は約束されているんじゃないでしょうか。たとえ失敗しても、“成長”だけは、絶対的に約束されていると思っています。』



～中居 正広～

SMAPは解散してしまいましたが、変わらず多方面で活躍する中居正広さん。私たちには、華やかな舞台で活躍しているカッコいい姿しか見せていませんが、きっと中居さんも何度も失敗して、その度に成長を遂げてきたのでしょうね。

かんたんレシピ ナスのパスタ

旬のナスとトマトの美味しさがぎゅ〜っとつまった濃厚だけどヘルシーなソースです。

作り方

- ① 玉ねぎ、にんにく、生ハムはみじん切りにする。ナスは1cm角に切る。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ2を熱し、半量のナスを入れ表面に焦げ目がつくように焼き付ける。ひっくり返しながらか全体に焦げ目がついて柔らかくなったら取り出しておく。同じフライパンにオリーブオイル大さじ2を足してから残りのナスを同様に焼いて取り出しておく。
- ③ なすを炒めたフライパンに残りのオリーブオイルを入れ、玉ねぎ、にんにく、生ハムを加えて、全体が艶色になるまで強めの中火で炒める。ダイストマト、チリフレーク、ナンプラーを加えて水気がほぼなくなるまで煮詰める。
- ④ ナスを加えて全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 大きめの鍋に湯を沸かし、沸騰したら塩を加えてからパスタを好みの硬さに茹でる。茹で上がったからパスタの茹で汁を1カップ分残してから、ザルにあけて水気をきってから③のフライパンに加え全体を混ぜ合わせる。このときソースが硬すぎたらパスタの茹で汁を加えて好みの硬さに調節する。
- ⑥ 器によそい刻みパスタを添える。



食材・調味料(4人分)

ナス 4本
玉ねぎ 1個
生ハム 80g
にんにく 2片
オリーブオイル 大さじ6
カットトマト(缶詰) 2缶
チリフレーク 小さじ1
ナンプラー 小さじ1
刻みパセリ 適宜
塩 適宜

★ワンポイント★

一度に沢山の量のナスを焼き付けてしまうと水分が出過ぎて“ぐちゃっ”としてしまいます。ちょっと手間ですが、是非2度に分けてやって見てくださいね。

MOKU 工房 LINE@はじめました!

ID...
pgq7315z



LINEの「友だち追加」から
「ID検索」または「QRコード」で登録してね!

有限会社 アトリエ イマジン

〒997-0117 山形県鶴岡市大宝寺字中野 142-7
TEL 0235-25-5508 FAX 0235-25-5509
フリーダイヤル 0120-910-348 URL <http://www.atelier-imagine.jp/>

「イマジン タイムス」がご不要の方は、アトリエイマジン 0235-25-5508 までご連絡ください。