

2015-11-28(土)

■カブを買って母に教わった漬物を作る

昔からこの時期になると母が作ってくれていた
カブの漬物が食べたくて、作りたくなった。

スーパーでカブが安く売ってたので漬物を作りたい
と思って買った。晩ご飯のメニューを考えながら
食材を買う。時間があるかどうかと旦那さんが家で食事を
するかどうかでメニューは変える。だからカブを買っても
漬物を作れるかどうかは分からない。

旦那さんから残業で遅くなるから食事はいらぬという
メールが来た。私一人の食事なら残り物で足りそう。
時間が出来たのでカブの漬物を作ることにした。
カブの実は皮をむいて薄く切り、茹でてみじん切りにした
葉を少し加えて塩で揉んで数時間から一晩漬けて置く。

どこのスーパーでもコンビニでさえも何かしらの漬物が
売っていて手軽に手に入るの、だいたいいつも買って
常備してある。塩分が少なくて良いと思う浅漬は
日持ちしないので、腐らせて捨てるなんてことに
ならないようにしなくちゃいけない。

日持ちしない漬物の買い置きは切らしてタイミングが良く、
たまたま時間もあったので作ることが出来た。

(アラサー女子)