

* 今月の簡単手作り *

おやつレシピ



材料(4人分)

- 白玉粉…………… 80g
- 水…………… 1/3弱~1/2カップ
- タピオカ(直径2ミリのもの)…… 40g
- ココナッツミルク……大1缶(400cc)
- 砂糖……………大さじ5
- ゆであずき……………大さじ4

白玉入りタピオカココナッツの作り方

① ココナッツミルクと砂糖を煮立てます。

ココナッツミルクと砂糖を鍋の中であわせて火にかけ、煮立ったら火からおろして粗熱を取ります。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やします。

② 白玉を作ります。

白玉粉に分量の水を少しずつ加え、耳たぶくらいの柔らかさになるまで手でこねます。

直径1センチほどの大きさに丸め、煮立った湯に入れ、浮いてきたら氷水に取りましょう。



③ タピオカをゆでます。

タピオカは煮立ったお湯に入れ、透明になってくるまで15~20分ゆでます。その後、氷水に取って冷やします。



注意! タピオカはゆですぎると溶けてしまうので注意しましょう!

④ 器に盛ります。

器に白玉、タピオカを盛り、ココナッツミルクをかけます。最後にゆであずきをのせて出来上がりです!

子ども同士を比べていませんか…?

親がどんなに気をつけていても、兄弟姉妹の間にはライバル意識が生まれやすいものです。

一見、おもちゃや食べ物をめぐって争っているように見えても、実は子どもたちは“親の愛情”をめぐって争っている場合もあるそうです。

また、親も兄弟姉妹を比べてしまうことがよくあります。



たとえば、どっちが早くお手伝いをすませられるか、宿題をやるかを競争させたりしたことはありませんか?

こういったことは、ある程度はしかたないことなのかもしれません。

でも、どっちが速いか遅いか、どっちが勝ったか負けたかという考え方は、家庭内に持ち込むべきではないのではないでしょうか?

親はほかの子と比べてではなく、その子自身のよさを認めてあげることが何よりも大切ではないでしょうか。

