木犀

10月 神無月（かんなづき） October

高く晴れわたった青い空 深く
息をして気持よい季節です
山へでかけてみたくなる。
おいしいフルーツ、きのこ、青魚の味覚の秋
朝晩の冷気、はおるものそして冬への入口

衣 冬の衣類 すこしだしておく
使っていない皮のbagは柔かい
紙を入れ にしまう

食 の季節
フルーツ漬け

住 冬の寝具をだしお日さまに干し
ついでに押入れの整理
重曹水で丁ねい掃除
ポリ浴そう・スイッチ囲り・
ガスレンジ囲り・流し台

Garden 中旬
tulip、クロッカス、アネモネ
ゆり、水仙、ムスカリなど
春の球根をうめます

〈鍋帽子でつくるりんごジャム〉

材料 りんご（あれば紅玉）
600g
さとう（30%）180g
レモンしぼり汁 大ヒろ
つくり方 ① を洗い8等分
芯をとり 約3ミリ厚さ切り
（皮をつかっても）
② 鍋に①・さとう
レモン汁を入れ ゆすります
そして2時間おいてじんわり水分
③ 弱火にかけ水分
が上がってきたら中弱火に
してクツクツ 10分程煮てフタ
④ 火からおろし
に入れて1時間おく
⑤ 再び中火にかけ
好みのかたさに煮つめます