



観葉植物の冬支度

朝晩冷え込む日も多くなり、冬の到来が近づいてきました。私たちが厚手のコートを着るように、寒さに弱い観葉植物も、そろそろ冬仕様に衣替えが必要です。

基本は室内に取り込んで、冬越し対策!

人気の高い観葉植物は、その多くが熱帯地域原産なため、寒さは大敵です。植物は特性が異なるので、個々に最適な防寒対策をして上手に管理しましょう。

設置環境

- **最低気温を毎日チェック!**
15℃以下を目安に、室内に取り込むように。室内温度は、各植物の耐寒温度をふまえて調整しましょう。
- **時間帯で設置場所を移動**
昼間は日当たりのいい部屋の窓際に。夜間は冷え込む窓際を避け、部屋の中央へ移動しましょう。
- **カーテンを活用**
レースのカーテン越しの日射しが最適です。冷気やすきま風を防ぐ、厚手のカーテンも有効です。
- **床暖房は要注意**
床暖房は、植物の乾燥を促すので要注意。使用する場合は、鉢の下に段ボールなどを敷きましょう。
- **暖房の温風は厳禁**
温風が直接当たらないよう調整を。葉の乾燥を防ぐため、加湿器利用もおすすめです。

水やり・肥料

- **冬場は植物も冬眠状態**
水を吸い上げる力が衰えるので控えめに。余分な水分は、根が腐る要因です。
- **水やりは晴天の昼間に**
気温の低い朝晩の水は、植物も縮こまってしまうので、晴天の昼間がベストです。
- **葉水で乾燥防止**
基本は乾燥気味に管理しますが、葉の水分は適度に必要。時折、霧吹きで湿らせましょう。
- **肥料は不要**
冬眠状態なので成長もほぼゼロ。栄養の与えすぎも、枯れる原因です。

工夫次第で防寒率アップ

室内温度が低い場合や、耐寒性の低い植物には、こんな防寒対策も。

- **鉢カバー**
段ボールや発泡スチロールの箱に鉢ごと収納。また、鉢をタオルや新聞紙でくるんで、きれいな布で覆えばインテリア性もばっちりです。
- **簡易温室**
発泡スチロールとビニールを使ったり、ペットボトルをカットして植物にかぶせたり、簡易温室風の環境で育てます。

豚肉とりんご 北欧風煮込み

▼材料(4人分)

- 豚ロース(ブロック).....400g
- ベーコン(ブロック).....100g
- りんご.....1個
- 玉ねぎ.....1個
- ドライプルーン.....4個
- ブイヨン.....1.5カップ
- 白ワイン.....200cc
- ローリエ.....1枚
- 塩・こしょう.....適量
- バター.....適量

下準備: 豚肉は一口大に切り分け、塩コショウしておく。ベーコンは1cm角にカット、玉ねぎはスライス。りんごは皮をむいて芯をとり、一口大にカットする。

▼作り方

- 鍋を熱してバターを溶かし、下準備した豚肉を中火で炒める。全体に焼き色がついたらいったん取り出す。
- ①の鍋でベーコン、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ①の豚肉、りんご、プルーンを②の鍋に入れて、白ワインを加えさっと煮たてる。
- ③の鍋にブイヨン、ローリエを加えて中火でひと煮立ちさせた後、弱火にする。
- 塩、こしょうで味をととのえ、豚肉がやわらかくなるまでじっくり煮込んだらできあがり。



新築・増改築はもちろん、キッチンやトイレの改修など ちょっとした事でも お気軽にご相談下さい!!

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

※丸の付いている日が定休日です。