連載

魔女フラクサのハーブ入門講座

7 ハーブのクリスマス飾り

魔女のフラクサ
村はずれの丘の上で、ハーブをつかったお菓子屋さんをひらいている。

ネコのロペ
フラクサさんの助手。頭がよくて料理上手。

ハナちゃん
花や草が大好き。フラクサさんに憧れている。

フラクサさんのお店のクリスマス飾りには
どれもハーブやスパイスがつかわれています。
だから、ドアを開けたとたん、いい香りでいっぱい。

＼フラクサ風／ジンジャークッキー

フルーツポマンダー

押し花キャンドル

香りのケーキ

イラスト・マット和子

香りのケーキ

ドライハーブやポプリ、木の実などでつくる、食べることのできない「香りのケーキ」です。

用意するもの

オアシス(花の吸水スポンジ)
ドライハーブ(ラベンダー、ローズマリー、ミント、バラ、セージ、キンセンカなど)
ポプリや木の実、葉っぱ(飾り用＊)
木工用ボンド、カッター、浅型バット、アイスの棒

＊飾りのオススメ

センニチコウ
ドライフラワーにしても花の色があせず、長く楽しめる

ムギワラギク
カサカサした花は光沢があり、麦わらみたいにみえることから名付けられた

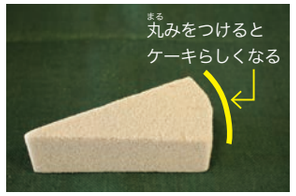
カラマツの松ぼっくり
大きさ2〜3cm。小さなバラの花みたいな形

シャリンバイの実
道路の緑地帯や公園でよくみかける常緑性の低木。秋に紫の実がなる

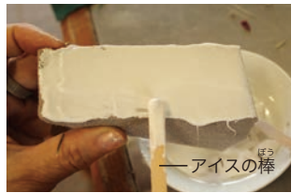
コニファー(針葉樹)など常緑樹の葉
緑色がアクセントに。ヒイラギやローズマリーもオススメ

つくりかた

❶ オアシスを、ケーキの形にカッターで切る



❷ 側面に、木工用ボンドをたっぷりぬる



❸ バットの中で、ボンドをぬった面にドライハーブをまんべんなくまぶす

❹ 上面も同じようにする(下面にはなにもしない)

❺ ポプリや木の実などをボンドで付けて、完成