

トントンのニュース

2月号

厳しい寒さももう少し！ 少しずつ日が長くなってきて春が近づいているのを感じますね。
今年には新型コロナの「怪我の功名」？か、恒例のインフルエンザ流行のニュースもないままに
立春を迎えられそうです。気を緩めず免疫力をアップさせて感染予防に努めましょうね！！

○ ガタガタさんの卵の話題・シリーズ2回目です ○

黄金湯玄関直売所の

【オンネカラマップ **ごたごた農場**】です！！

前回は、卵の中に“気になる何か”が入っていたら、もう一パックお持ちください、というお願いをしました。実は実は、またまた卵の重大案件(?)が発覚してしまいました(汗)。

卵の黄身の約50%、白身の約90%は水分なんです。ヒヨコが殻の中で育つのに必要な水が、当然卵には含まれているんです。そして中頓別のしばれる冬！何が起るかわかりでしょう。凍結した水道管が割れるのと同じことが、卵にも起きてしまうんです。

農場で集卵後の卵は湯たんぽで保温してまし(わ！原始的)、黄金湯さんの直売所の箱は、お休みのときは屋内に入れてもらっていますが、それでもこの寒さは心配です。もし、お買い上げいただいた卵にヒビが入っていたら、お手数ですが、直売所の箱からもう一パックお持ち帰りください。

「ヒビくらい構わないよ」とおっしゃってくださるお客様。うれしいです。ありがとうございます。ただし、雑菌が入りやすくなっていますので、早めに、加熱してお召し上がりくださいませ～。

連載
その
11

ごたごたさんの卵・消費者のみなさんの声の一部

黄味が
レモン色♡

後味が
さっぱり
しるし

しつこくない
のに
コクがある

白味がすごく
泡立ちやすい。
(ケーキを作る時)