

實用的手提網袋

阿蘭

上次你已經用塑膠管條穿了一個漂亮的手提袋了，這次再告訴你編一個實用的手提網袋。當你進城訪友或是購買物



袋網提手的成完

品時，這個手提網袋是不能少的，因為有這樣一個袋子，可以免得你提大的，拿小的，省却許多麻煩。再不然你編一個送給朋友，也是非常受歡迎的。這個袋子的花式是用如意結編成的，取個吉利的意思，祝你事事如意！

材料：白色塑膠管條（ビニール系）一二〇公尺又八十公分。
大約共需要一絞半，十二元就足够了。
白色塑膠硬管（ビニールパイプ）（直徑〇・五公分）一六〇公分。

尺寸：做成後袋深廿六公分，袋闊卅八公分。
做法：先將塑膠硬管平分爲兩根。再剪兩段各九〇公分長的塑膠管條，將這管條穿入塑膠硬管中。（如用細鉛絲代替塑膠管條也可）

照①圖將已穿好塑膠管條的塑膠硬管紐幾圈，紐成直徑爲十二公分左右的圓圈，然後將塑膠管條打結固定，剪去多餘的塑膠管條，這就成爲手提袋上的提環了。

塑膠管條剪取四根，每根長二公尺又七〇公分。

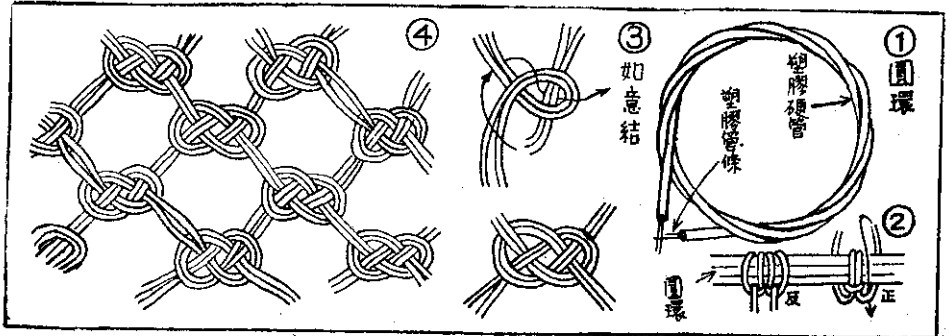
先將廿二根塑膠管條照②圖都繫在做提手的圓環上。

照③圖每四根塑膠管條鬆鬆的編成一個如意結，然後再編第二個如意結，如此繼續下去，等一行編完，再開始編第二行，兩行間的距離是一公分多，若你爲經濟時間與材料起見，可以放長爲二公分，不過這種網眼較疏，洞大一點，缺點是不能放小一點的東西，否則容易漏出去。

編五行後放在一邊。

照樣將另一提環做好，再照上法也編好五行。

現在袋口已經留好了，所以編第六行時，兩片應該合編在一起了，使所編的成爲一個圓圈，編十幾行以後，就成一



個沒有底的袋子。

編到够深時，將四根塑膠管條打一個結，用力拉得很緊，使牠不致於滑脫，最後剪去剩餘的塑膠管條，等全部結完以後，就完成一個實用的手提網袋了。

茄子的幾種吃法

茄子是一種很便宜的蔬菜，因爲她的味道很淡，很多人不愛吃，這裡特別介紹幾種家常吃法。

涼拌茄子：茄子洗淨，用刀破開放在飯裏面蒸，飯熟茄子也爛了，等冷後用麻油、醬油、醋蒜泥拌吃，清爽可口，用芝麻醬拌的更好。

文華
糖醋茄子：茄子洗淨，切成大小適合之滾刀塊，用油炸到內熟外焦，呈黃色時將油倒出，再用備好之醋糖汁（稍加菱粉）入鍋炒之，即成美味可口之下飯菜了。

油爆茄子：同上法將茄子油炸透後用鍋鏟壓扁，加蔥薑及大蒜頭炒片刻，再加好酒醬油，拌均勻爛，數分鐘即可起鍋。

炸茄夾：肥瘦兼半之五花肉剝爛，加蔥薑末，麥粉、料酒、醬油拌勻備用。茄子洗淨切成一分之薄片，再用刀將茄片中央剖開一小口，將拌好的肉塞滿於裂口中，再將麵粉加蛋調成糊狀，將茄夾蛋糊醮後放入油鍋內炸。待兩面均呈焦黃色取出，酒以花椒鹽，既脆且香下酒佐餐都非常相宜。

