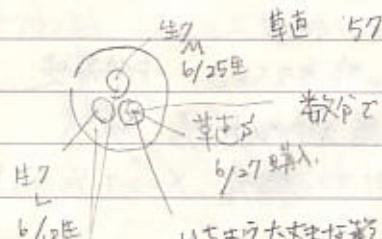


2006.6.27

小豆の復帰②

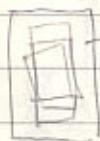
卵比較 生7 7月 66, 59



散歩で見つけた。①

二つある
余計なのが...

6/18生
かすみ
黄身。
いちいろ大きめに葉が付いて
生7と比べて大きい。

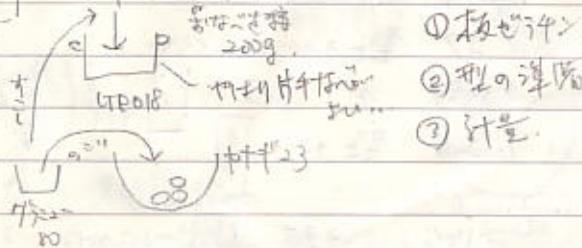


6/22
1ヶ月

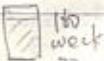
3EX test

牛乳200ml.

黄味の出でるのは3ヶ月
同じくらい。



6/23~7/22



7ヶ月

生7u-a 170g...

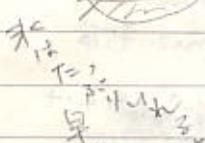
2006.6.20~27の結果



ヤナギ3

VPは二つあるため
APは一つ

国産珍



早
P+u+a
3

根を2個、茎2本
3つ以上の花開花

4月7

7月24日

1/1/2021 実習②

2026.6.27

フレーク型をのせて型入れ、→焼成。

$\frac{3 \times 3 \times 1}{3 \times 3} + \frac{\square \times 3 + \frac{1 \times 1}{2 \times 2 \times 1}}{1}$

30分くらいで型から出るくらいでOKだと。

窯内に火が入ったままや窯外に6つの子供は。

「いままで」のやわらかい「ほのか」にこだわる。

「白ワインが苦いので、かえり下さい。違う白ワインに替えて下さい。」

片の丸は80度です。

ミントがうまいです。つまみに成してお手合。

形は、ハートが好きです、小さめでもいい。

1-H=12mm!! まだね!

白ワイン、アロマ、(九州)も善き者と競争

14回ビンの生地で、砂利のたまり×2回

でこく味、白ワインの味が立ちます。

味で評価すれば「水のほのか」、或いは「青々」

次の先生おおみのワイン。

次は2.5枚でテスト。

型付  はまくら和風(1mm), 30度傾ら。

(M)のハートの形のを。

8時間くらいでいいかと思います。形状(?)

空氣を入山させ、オーブンヒート(170度)1時間

30分(4回)で焼成時も(1回)窓の開けたまま窯へ手仕事

OK。

* 型入小後机はトランジションする。