

Patch 通信

Vol. 78



こんにちは。パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂きありがとうございます！
9月になってすっかり日が短くなったなと感じる今日この頃です。セミの鳴き声よりも鈴虫の鳴き声の方がより耳に入ってくるなど、季節の移り変わりを感じています。

お届けした野菜の状態でご問題等ございましたらお手数ですが、お知らせください。
パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

☆☆ 本日のお届け野菜 ☆☆

- * つるむらさき
- * きゅうり
- * ししとう
- * おくら
- * ポップコーン用とうもろこし
- * 空芯菜
- * ピーマン
- * かぼちゃ



○● 丸ごと！かぼちゃプリン ●○

甘いものが大好きなパッチファーマー。特に畑での力仕事後には甘いものが無性に欲しくなります(^)/

そんな時にお手軽にできるのが、
丸ごとかぼちゃプリン！

これからハロウィン・かぼちゃの季節、ぜひ皆さんも作ってみてはいかがでしょうか。

◆ 材料

- かぼちゃ 1個 (500g強)
- 卵 2個
- 牛乳 200cc
- 砂糖 お好みで



◆ 作り方

- ①かぼちゃを丸ごと洗い、ラップをしてヘタを下にして 500w・5分レンジで干す。
- ②かぼちゃの中身をくりぬく。この際に柔らかくなっていない場合は、更に2分程レンジで温める。
- ③かぼちゃ、卵、牛乳、砂糖をミキサーやブレンダーで混ぜる。
- ④かぼちゃにプリン液を注ぎ、アルミホイルで下半分を包み、170℃のオーブンで40分焼いて完成。
水を鉄板にはり蒸し焼きに。
*砂糖はお好みで。蜂蜜やキャラメルもGOOD
裏ごしするとなめらかに。
そのままだとどっしりした味わい。

☆ 畑通信 ☆

人参の芽が発芽して、その草取りに大忙しのパッチファーマー。しかも、その芽の小さいこと！
赤ちゃん指にも満たないほどの大きさのものがあるから、草と間違えて抜かないよう、そろーり、そろーり細心の注意を払って草取りをしています。寒くなる12月ころには、瑞々しい人参が収穫できるよう頑張ります♪
今年も五寸人参(オレンジ色)、金時人参、黄色人参を栽培しています (^)♪

Web : <http://patchfarm.biz>

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm_

畑の様子をお届けしています。

Patch Farm 中川 貴文・倫子