

Patch 通信

Vol. 106



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！

暖かくなり気候もよくなってきたので、最近畑に足を運んでくださる方が増えてきています。農業体験に、近くに来たから、久しぶりに土と触れ合いたいからなど。畑で笑顔で過ごされている光景をみると私も元気になります♪

お届けした野菜の状態等问题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 ☆☆

- * サニーレタス
- * キャベツ
- * ブッキーニ
- * 完熟スナップエンドウ豆 (むいてあります)
- * そら豆
- * 大根
- * 玉ねぎ



●● すきま時間にパパッと！お手軽スイーツ ●●

最近ハマっているのが【スコーンづくり】好きな具材を混ぜるだけ、作成時間は30分ほど。

ちょっと甘いものが食べたいとき、急なお客さまがいらっしゃるときなどにぴったりです。市販のものはちょっとあまいなーなんて思っていたので自己流にアレンジしてみました♪ 隙間時間にパパッとつくってみてくださいね。ちなみに我が家の5歳と2歳の子供たち、粘土遊びのかわりにパン作りやスコーン作りでコネコネ楽しんでいます。美味しく楽しくて一石二鳥とはまさしくこの事(^_^)♪



ピリッと黒コショウがきいたス
ナックエンドウのスコーン (右)
みんな大好きチョコチップ (左)

【基本生地】

- ①強力粉 280g ベーキングパウダー 5g を混ぜる。
バター 75gを細かくしながら入れパラパラになるまで混ぜる。
- ②卵 1個 ヨーグルト 90g さとう 30g を混ぜる。
- ③①に②を加え混ぜてひとまとめにする。
- ④好きな具材を加えて好きな形に切る。(人参の葉っぱもGOOD)
- ⑤180℃のオーブンで25分ほど焼いて完成。

☆ 畑通信 ☆

夏野菜の植付がもう少しで一段落です。ししとう、なす、ピーマンからはじまり、トマト、きゅうりに、オクラ、かぼちゃ、空芯菜、モロヘイヤ、つるむらさき、大葉、畑がすっかり夏野菜に衣替え。早く花が咲くかな、実がつくかな、とうきゅうキしながら畑を見回る今日この頃です。皆さまの食卓へお届けするにはもうしばらくお待ちくださいね。

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