



みずばしょう

2月号

『 苺狩り 』特集

大きくて甘い苺に舌鼓です。

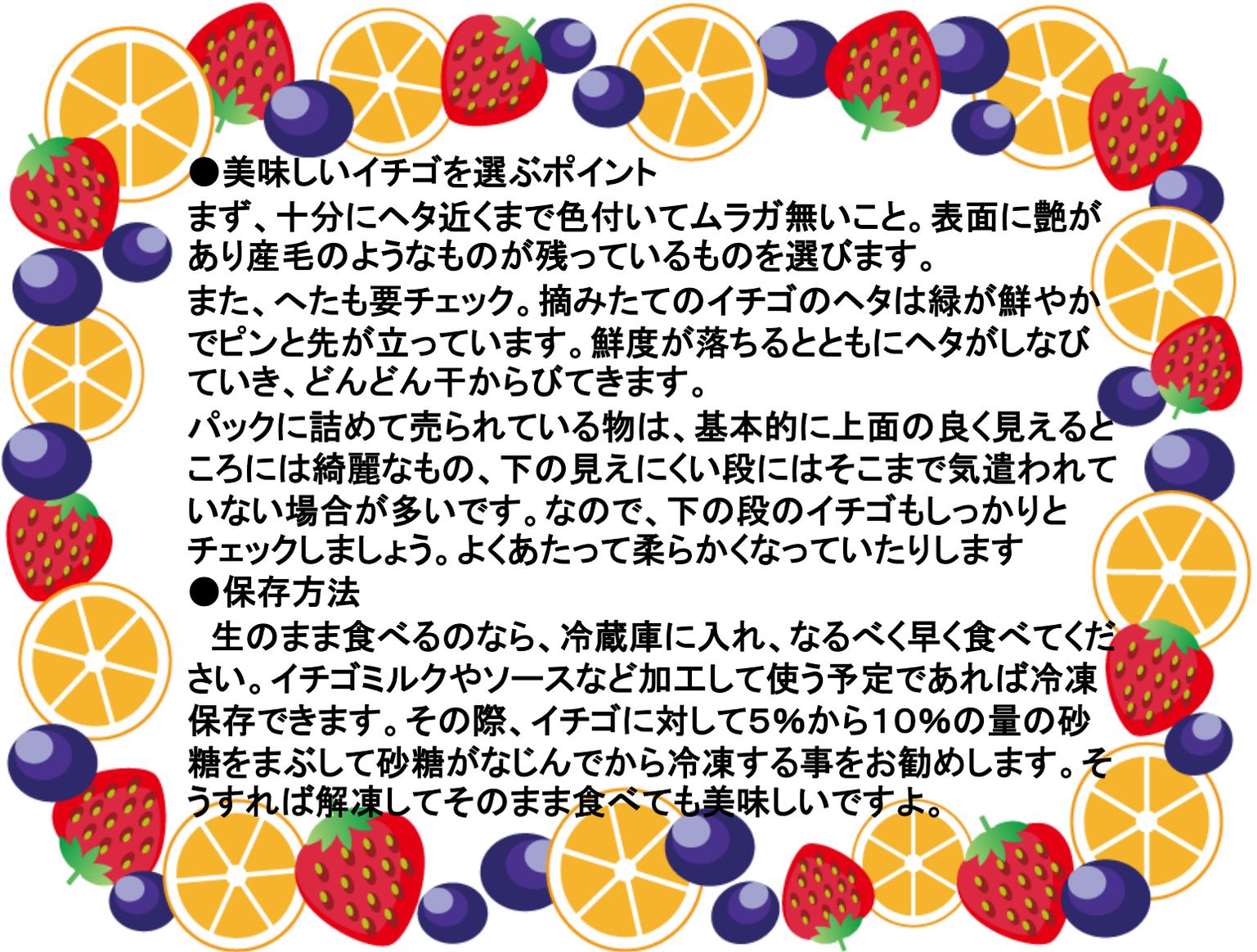
毎年恒例の苺狩りに行って来ました
下妻の苺農家さんにお邪魔しました
大きな苺に 皆様ニコニコです



節分の豆まき



おいしい苺の選び方



●美味しいイチゴを選ぶポイント

まず、十分にヘタ近くまで色付いてムラが無いこと。表面に艶があり産毛のようなものが残っているものを選びます。

また、へたも要チェック。摘みたてのイチゴのヘタは緑が鮮やかでピンと先が立っています。鮮度が落ちるとともにヘタがしなびていき、どんどん干からびてきます。

パックに詰めて売られている物は、基本的に上面の良く見えるところには綺麗なもの、下の見えにくい段にはそこまで気遣われていない場合が多いです。なので、下の段のイチゴもしっかりとチェックしましょう。よくあたって柔らかくなっていたりします

●保存方法

生のまま食べるのなら、冷蔵庫に入れ、なるべく早く食べてください。イチゴミルクやソースなど加工して使う予定であれば冷凍保存できます。その際、イチゴに対して5%から10%の量の砂糖をまぶして砂糖がなじんでから冷凍する事をお勧めします。そうすれば解凍してそのまま食べても美味しいですよ。

今月のハッピーバースデー



3月の行事

- 3月 3日 ひな祭り
- 3月16日 フラワーアレンジメント
- 3月中旬 懇談会

今月の行事食



空室状況

3月1日現在♪
らいふつくば花畑

空室 0

