

2013

パンと野菜のアトリエ

柚子

おしらせ

ゆず
第3号

今年もポタジェ始めました・・・

やっと6月らしい気候になってきました。我が家のポタジェもようやくデビューです。今年は、幾種類かのレタスとハーブのほか「アシュワガンダ」という野菜を育てています。

「アシュワガンダ」は、インド原産の野菜で、アーユルヴェーダにも用いられるインドの朝鮮ニンジンともいわれる大変滋養のある野菜らしいです。6月のメニューに生ベーコンとともにお出ししています。



7月のパン教室のお知らせ

七月は、少しのイーストと少しの手間でゆっくり作る素朴で味わいのあるチャバタとやさしい白生地で作るホワイトコロネです。ホワイトコロネの中には、チョコクリーム・玉子サラダ・小豆生クリームなど詰めようと考えています。チャバタはプレーンと甘納豆入りを考えています。



柚子のチャバタ



ホワイトコロネ



日時	7月16日(火)、17日(水)、22日(月)、23日(火)、24日(水) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります	
会費	2500円	
持ち物	エプロン	
申込締切	7月5日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます	

- ・季節のスープ
- ・季節の野菜プレート
- ・デザートとコーヒーが頂けます

すべての問い合わせ、申し込みは

→ 連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net

kicktonton55hisako@ezweb.ne.jp