

たべる レシピ 夏みかんのババロア



- 材料(4人分) ●
- ・夏みかん…3個 (ジュース・実…2カップ)
- ・砂糖…60~80g
- ・粉ゼラチン…10g
- ・水…大さじ4
- ・生クリーム…1/2カップ
- ・オレンジリキュール 少々
- ・ミント

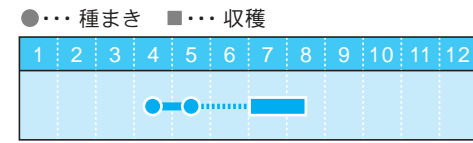
- ### 作り方
- 夏みかんは半分に切って、実を軽くほぐしたものと飾り用とわけ、残りはしぼってジュースにする。飾り用の実と粉ゼラチンとオレンジリキュールをふっておく。
 - 粉ゼラチンは分量の水の中にふり入れ、ふやかしておく。
 - ボールにジュースと軽くほぐした実を入れ、砂糖を加えてとかしておく。
 - ②のゼラチンを湯せんして溶かし③の中に入れ、氷水の中でとろみをつける。
 - 生クリームは6分立てにして④と合わせ型に流し冷やし固める。(夏みかんの皮の中で固めてもよい)
 - 固まったババロアの上に飾り用の実を乗せ、ミントを飾る。



つくる レシピ スイートコーン



- ### ポイント!
- 堆肥を施し、できるだけ深く耕す。
 - 飼料用品種とは離れた所で栽培する。
 - 雄穂の出始めから成熟期にかけての乾燥は避ける。



つくり方

- 準備** 種をまく2~3週間前までに1㎡当たり完熟堆肥2kg、化成肥料100g、石灰質肥料100gを施しておく。うね幅は120~160cm程度にする。
- 種まき** 株間30cm、条間40~50cmの2条植にし、ひとつの穴に3~4粒ずつ種をまく。
- 管理**
 - 本葉4~5枚の時期に、生育のよい株を残し、それ以外の株をハサミで株元から切り取る。
 - 追肥は本葉5~6枚の時期と、雄穂が出始めの時期に施す。(1回の量=1㎡当たり化成肥料80g)
 - 雌穂は1株に通常2~3本できるので、絹糸の出始めた時期に最も大きくなる、最上部の雌穂1本を残し、他は早めに取り除く。
- 収穫** 雌穂の絹糸が出てから20~25日がたち、毛が茶色になったら収穫する。

楽しむ レシピ サルビア



- ### ポイント!
- シン科の植物で、1・2年草から宿根草、木本生といった幅広い品種がある。
 - 比較的簡単に栽培することができ、長期間花が楽しめる。

管理の仕方

- 苗** 発芽の適温は20℃。種をまいた後、隠れる程度に土をかぶせると、乾燥を防ぎ発芽が良くなる。
- 管理** 本葉5枚頃、日当たりの良い場所に植え付ける。用土は有機質を多く含む弱酸性のものが良い。月1回程度、化成肥料を与える。咲き終わった花は摘み取る。