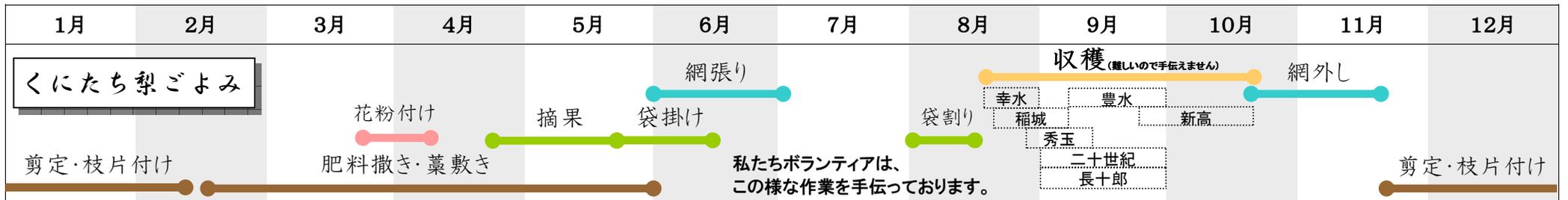
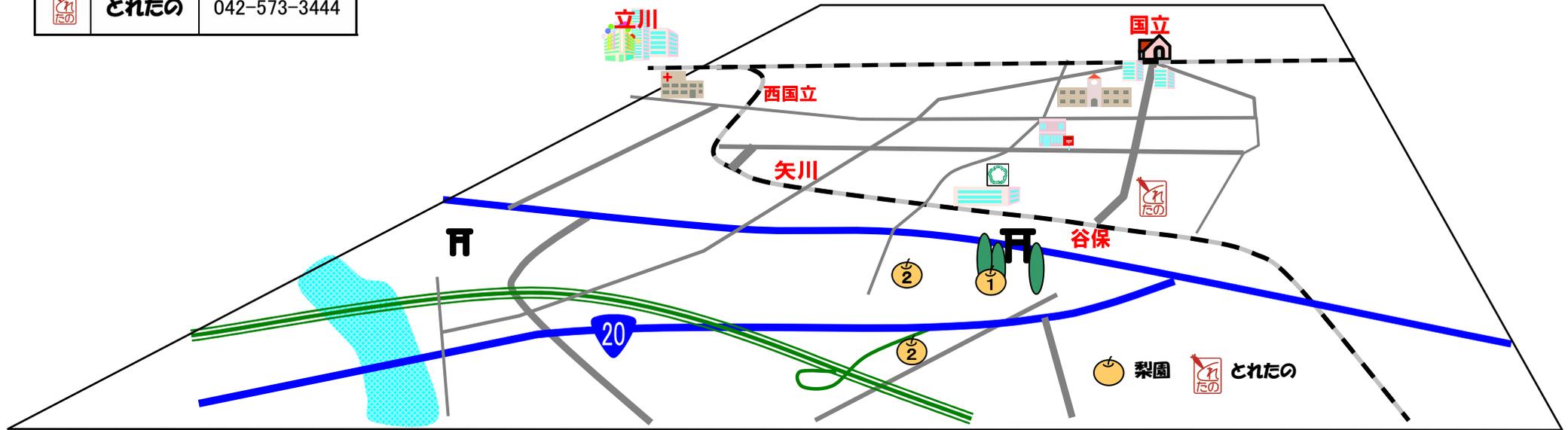


記号	園名/店名	電話番号
	坂信園	042-575-1057
	さとう園	042-576-1177
	とれたの	042-573-3444

くにたち梨園マップ

くにたち産の梨は、

- ①各梨園で直売、地方発送を承っています。詳しくは、各梨園に直接お問い合わせください。
- ②くにたち野菜と地域食材の店「とれたの」で販売しています。入荷のない日もあります。詳しくはお電話で。



食べきれなかった梨は...

かんたんに作れる<梨のヨーグルトソース>
パンに付けても美味しいよ

材料

- 梨(中).....3コ
- グラニュー糖.....300g
- レモン汁.....大さじ2
- 白ワイン.....100ml.(なければ水でもよい)

作り方

1. ホーローの鍋に梨の芯をとり、16等分に切ったものを鍋に入れ残りの材料も全部入れて30分位置く。
2. 弱火で10分位煮ると水分が出てくるのでそこで中火にしてあくを取りながら煮る。
3. あくを取り終わったら弱火にしてき木べらでませ梨全体がすきとおったら出来上がり。(30分位)

汁も一緒にヨーグルトにかけると砂糖なしでもOK!

あなたも、「梨園の四季」に付き合ってみませんか
あなたの都合の良い日、半日でも結構です
作業に対する報酬はありません、交通費・お弁当も自弁です
しかし、秋、収穫に応じて、もぎたての梨が頂けます
問い合わせ・申し込み先

『くにたち・梨園ボランティア』事務局

☎042(574)8570 平塚

ホームページ <http://www13.plala.or.jp/knv>

