

パイナップルの食べ頃 ****

パイナップルは、収穫した頃が食べ頃です。
当農場では収穫したてのものを、お客様にお届けしていますので、到着後すぐにお召し上がりいただけます。黄色いものから先にお召し上がりください。また、やむを得ず日にちを置かれる場合、新聞紙などで包み冷蔵庫で保存し、1週間を目安にお召し上がりください。

パイナップルの切り方 ****



①頭とヘタをカットします。



②縦に4~8等分にカットします。



③芯の部分をカットします。



④皮から実を切り離します。



⑤一口サイズにカットします。



⑥スナックパインはちぎってもOK!

甘酸っぱくて
美味しいよ!!!



* チョコレートパイナップルポップス *

- パイナップル 1/2個
- チョコレート 200g
- 乾燥ココナッツ 適量
- アイスクャンディー用のスティック 4本

作り方

①パイナップルの皮を剥き、厚さ1.5cm程度の輪切りにする。更にそれを半分に切る。②切ったパイナップルの片側に、アイスクャンディー用のスティックを差し込む。③パット等にキッチンペーパーを敷き、パイナップルを並べしばらく乾燥させる。何度かキッチンペーパーで表面を拭き取るとなお良い。④チョコレートを湯煎にかけ、溶かす。⑤パイナップルの表面にチョコレートを塗り、完全に乾かさないうちにココナッツをまぶす。⑥パット等にクッキングシートを敷き、チョコレート、ココナッツをつけたパイナップルを並べる。⑦冷蔵庫で冷やし、チョコレートが固まったら出来上がり。

