

ハーブまとめ



ハーブの名前	 ミント	 バジル	 ローズマリー	 ローリエ
使い道	アイスやジェラート ミントティー (葉をちぎって お湯をそそぐ) お酒(モヒート)	ジェノベーゼソース (にんにくや炒った 松の実といっしょに ミキサーへ) パスタやピザ お肉やお魚	ジャーマンポテト 燻製 クリームシチュー ポークチョップ	ポトフ、ロールキャ ベツ(煮込み料理の 隠し味) レバーの臭み消し チキンカレー 煮込みハンバーグ
収穫時期	5月下旬～9月	7月～8月	いつでも (5月と9月の花の咲き 終わり時期が狙い目)	いつでも (4月～5月に新しい 葉がでてくる)

ハーブの名前	 カモミール	 パセリ	 しそ	 よもぎ
使い道	カモミールティー (花を摘み、乾燥 させたものにお湯 をそそぐ) お菓子やパンの 隠し味	オムレツ ガーリックライス ポタージュ 卵トースト チヂミ 付け合わせ	醤油漬け 天ぷら 焼き鳥、焼き魚 ドレッシング パスタ ジュース(赤しそ)	草団子、お餅 パン 天ぷら お茶(乾燥した葉に お湯をそそぐ)
収穫時期	3月～6月	種まきしてから 約70日	6月～10月	3月～5月(若芽)