

グリーンと暮らせば

owner
gardener's
life

巡ってくる季節が待ち遠しい——。
そんな「身近な花と緑の世界」。
スウェーデンハウスオーナーでもある
プロガーデナーが、ご案内します。

庭で春の気分を味わう 「ガーデンダイニング」はいかが？

春の花が見頃を迎えたら、我が家ではよく庭やウッドデッキで食事をします。
太陽のもとで、ちょっと華やかな食卓を囲んでみてはいかがでしょうか。
テーブルには庭の花を、料理には畑の野菜やハーブを使って、華やかに彩り良く。
緑に囲まれたカラフルな食卓は、気分を一気に明るくしてくれます。
家族や友人との心地よい時間に、笑顔もいっそう弾むことでしょう！



< フラワーアレンジのポイント >

- テーブルセンターの上に、庭に咲いた花を飾ります。
- 開放感のある庭では、キレイにまとめすぎずに無造作に生けるのもカッコいい。
- 暖色系、寒色系、大きさなどでメリハリをつけても。
- 生ける際、まず真ん中の花の高さを決めて、ふんわりと丸型になるように生けます。枝部をゴムで留めるとまとまりやすくなります。



< 今回のテーブルセッティング >

- 木のテーブルと椅子を白くペイントしました。芝生のグリーンに爽やかに映えるので、おすすめです。
- さまざまな料理を楽しめるよう、大きめのお皿を用意。色鮮やかなペーパーナプキンを重ねました。

料理は大皿で気取らず、バイキング方式に

< 今回の料理 >

魚のカルパッチョ/ラタトゥイユ/バジルペースト & フレッシュバジルのパスタ/
ローストビーフ/スベアリブ/サーモンとムール貝のクリーム煮/
燻製(卵,ソーセージ,合鴨,CHEDDARチーズ)

ハーブウォーター

● 水にレモングラスを入れて、一度煮立たせてから冷ましたものをベースにします。ハーブ類の量は好みで。きゅうり、オレンジ、レモンなどを入れるとスッキリとした味わいになるのでおすすめです。無農薬のフルーツであれば、皮ごと使うと香りが良くなります。

< 材料 > 水3リットルに対して

- お好みのフレッシュハーブ(レモングラス、パイナップルミント、バジル、ペパーミントなど)
- お好みのフルーツ(オレンジ1個、レモン1個、ライム2個、りんご1個、きゅうり1本など)



スウェーデンハウス公式インスタグラム
「#スウェーデンハウスと緑のある暮らし」

オーナー様からの素敵な写真が
たくさん届いています。
ぜひ、ご覧ください。
投稿もお待ちしております。