

美味しいハーブ&スパイス講座（早春 ティー/黄昏編）

暦の上では春でもまだまだ寒い2月、見た目、触感、香りで癒され手入れいらずの愛いやつ”アロマティカスdeキッチンハーブ”作りませんか？(14時30分～と18時30分～の2部制)
アロマティカスを入れる箱は折り方知っていると便利！
衛生的なセラミスグラニューに植えるのでキッチンに置くのも安心♪



ピックアップハーブ&スパイスはアロマティカスとシナモン(温)

テーマ：アロマティカスで早春のティータイム/黄昏タイム
"アロマティカスdeキッチンハーブ"を作って、早春を感じながら
美味しいハーブ&スパイスのちょい足しメニュー食べましょう♪

- ・ 黄昏編のみ +おまかせ一汁一菜
〈予定のおやつ〉
- ・ そば粉のハフハフカステラと塩麹入り減糖ゆずジャム添え
- ・ あたご梨と根菜の中華風シロップ煮
- ・ ナッツハニー入りミントのヨーグルトケーキ



日時をお確かめの上、申込時は①②の希望を選択下さい↓

開催日時 2017年2月23日(木) 14時30分-16時(①)
18時30分-20時(②)

場 所 一般社団法人ローカリズム推進楽会
Office&Kitchen「食ool!(く～る!)」
広島市中区三川町9-9(とうかさん近く)

参加費 ①2,800円/人 ②3,200円/人 *開催日2日前よりキャンセル料が発生します

定員 各4名

申込方法 FBで参加表明するか、初めての方はローカリズム推進楽会のHPから;
http://www.localfan.or.jp/about/co_chie/entry-240.html FAX用申込用紙も
あります。FAX; 082-881-0499、メール; hirayama@local-fan.or.jp

申込締切 2月19日(日)

講師 田村明子

〈取得資格〉

JHSインストラクター上級、家庭料理技能検定3級、初級園芸福祉士

2003年よりマクロビオティックや玄米菜食の料理教室に通い、雑穀や乾物を使う料理、野菜を使ったスイーツ、卵・乳製品不使用のスイーツ作りを楽しむ。時々マクロビアン。ここ数年は何にでもハーブ&スパイスをちょい足しせずにはられない

ちょい足しとは

醤油や酢といった調味料の味を知っているから自由に組み合わせられるように、ハーブやスパイスの味を知っていつもの料理にちょい足し♪まずは気軽に使ってみようというオタクチックなワケですが、ちょい足しの妙にハマったらきつと味の妄想、冒険がやみつきになりますよ♥