

美味しいハーブ&スパイス講座

テーマ 春のハーブ祭り ハーブバター作り

開催日時 4月9日(木) 11:00-13:00

参加費 3500円

場所 (一社)ローカリズム推進楽会

Office&Kitchen「食ool!(く〜る!)」三川町9-9(とうかさん近く)

定員 5名

締切 4月7日(火)

申込先 FBoRHP申込フォームからFAX申込用紙もあり

<http://www.localfan.or.jp/> メール; hirayama@local-fan.or.jp

締切日以降のキャンセルについては、キャンセル料が全額発生致しますことご了承願います。

タイム、ローズマリー、セージ、オレガノ、レモンバーム、マジョラム、ラベンダー、ステビア、ゼラニウム、マローを美味しく頂きましょう

生クリームからバターを作って、ハーブバターで食べ比べもね♪

お持ち帰り: ミニタッジーマッジー

<予定メニュー>

- ・ 鶏のコンフィ
- ・ ジンジャーピクルス&パプリカソテー
- ・ クリームチーズの味噌漬
- ・ そば粉カステラ&柿ジャム
- ・ 英国フル&季節の果物…etc.



講師 田村明子

資格: JHSハーブ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

1996年頃からハーブに興味を持つ。料理にハーブをちょっと足し、その美味しさの変化に感動。以後、食べられるハーブを集め育て使い始める。今では生活に有用なハーブ(染色、クラフト)も増やすが虫嫌いなのが難点。

2003年からマクロビオティックや玄米菜食の教室に通う。雑穀・乾物料理、卵・乳製品不使用・野菜スイーツ作りに、ハーブやスパイスの効能も生かし融合させた“美味しい”を探求中。