

～飛騨市民カレッジ開催レポート 第3号～

2021年11月15日(飛騨市民カレッジ Facebook ページより)

【第3回目スパイス講座が実施されました】

11/14(日)にスパイス講座を Fab cafe で開講しました！講師は、鎌倉にあるアナン株式会社 3代目のメタ・バラツツさんです。

今回の講座は、耳と目で学ぶだけでなく、鼻と味覚でも学びました！前半は、バラツツさんから基本のスパイス「ターメリック」「コリアンダー」「クミン」「唐辛子」についてお話を聞き、後半は目の前でバラツツさんに2つ実際に調理をしていただきました！

- ・牛乳とターメリックと砂糖でつくった飲み物
- ・ナスと唐辛子と山椒と塩でつくった炒め物



どちらもインドの食卓で親しまれているそうです！参加者のみなさんの中には、普段からスパイスを食卓に取り入れている方も多く「日本の調味料との組み合わせ方」や「家で余ってしまうスパイスの活用方法」などが質問としてあがりました。講座の終わりには、講師のバラツツさんに持ってきていただいたスパイスの販売も行われました！

次回は、11/27(土) 楽しい防災はアウトドアから！を開講します

