

はじめてのスパイスカレー ～スパイスを学ぶ～

令和4年度 4月16日(土) 9:30~12:30



4月16日(土)に、庄公民館春講座『はじめてのスパイスカレー ～スパイスを学ぶ～』を開催しました。講師は、スパイス香辛料ソムリエの高杉紀子先生です。

この講座は、ミックススパイスを使ってバターチキンカレーとナンを作り、それぞれのスパイスの効能についても学べる、内容が盛りだくさんの講座です。

まずはナンの準備から始まり、それを少し発酵させている間に、バターチキンカレーを作ります。その後ナンをフライパンで焼き、みんなで試食タイムです。食べ終わってから、スパイスの効能や、家でスパイスカレーを作る場合の基本となるスパイスは何か、その中に、自分に合ったスパイスをプラスしていくと良いというお話をしてくださいました。受講生はメモを取りながら真剣にお話を聞いていました。そして、最後に持ち帰り用のミックススパイスを作って終了です。受講生からは、とても簡単に作れたので、早速、帰って作ってみます！という声が多く聞かれました。