

南インド料理を学ぶ スパイスのお話と料理について学ぶ料理教室 (全2回)です。

第1回 1/24

土曜日

10:00~12:00

寒い冬をあたたかく**か** おうちで楽しむ **スパイスドリンク**

材料代 800円

寒い季節にピッタリな、体がポカポカ温まるスパイスドリンクを学ぶ回。 スパイスの効能や使い方、おうちでも簡単に作れる**チャイ**や**クミンティー**など数種 のスパイスドリンクを作ります。

第2回 2/**14**

> 土曜日 9:30~13:00

南インド料理ミールス

作り方と食べ方を学ぶ

材料代 1,500円

カレーやアチャール等の副菜、数種のレシピとバスマティライス (ごはん)、パパド(豆から作られた薄いお菓子) で南インドの定食 「ミールス」を作る料理教室。おいしく食べる順番やコツも教えて 頂きます。一度はやってみたい「手」で食べる「手食」も体験できます。※希望者のみ

定 員 15名 ※定員を超える申し込みがあった場合は、抽選となります。

対 象 花巻市内在住・在勤の方・2回とも参加できる方 ※初めて受講される方優先

会 場 生涯学園都市会館(まなび学園)クッキングルーム

申込期限 令和7年12月15日(月)

次のいずれかの方法で、花巻市生涯学習課あてにお申込みください。

①花巻市ホームページ内専用申込フォームに必要事項を入力のうえご送信ください。右記2次元コードからアクセスできます。

②電話 花巻市生涯学園都市会館(まなび学園)(80198-23-4234)までお電話ください。









