

2013

パンと野菜のアトリエ

柚子

おしらせ

ゆず
第6号

やっぱり 「木のぬくもり」 は素敵です

料理をワンランク上に高めてくれるのが食器です。今回は、テーブルの素敵な脇役、木のスプーンをご紹介します。このスプーンは、「スプーンのあら屋」さんの手作りです。エンジュの木はとても堅いのですが、一本一本磨き上げ、まるで木の葉のような柔らかさがあります。こんなスプーンで食べると、イギリスの童話「三匹のくま」の一場面がうかんで、スープがさらにあたたかくなる気がしてきます。



11月のパン教室のお知らせ

温かいシチューがうれしい季節となってきました。11月は、シチューと一緒にぜひ召し上がっていただきたい、くるみとひまわりの種が入った素朴な田舎パン「くるみと種のカンパーニュ」と栗の形をした「あまぐりん」です。「あまぐりん」の中には、こしあんと栗が入っています。



くるみと種のカンパーニュ



あまぐりん



日時	11月6日(水)、7日(木)、13日(水)、18日(月)、19日(火) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります
会費	2500円
持ち物	エプロン
申込締切	10月25日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます

- ・季節のスープ
- ・季節の野菜プレート
- ・デザートとコーヒーがつかます

すべての問い合わせ、申し込みは

→ 連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net

kickton55hisako@ezweb.ne.jp