

暮らし彩る！スパイス・セミナー



「デザートや飲み物に合うスパイス」

講師：飯沼敬子さん(ハウス食品株式会社、スパイスマスター)

2012年11月15日(木) 10:30~12:00 参加者：女性13名

今回は、シナモン、クローブ、バニラビーンズ、カルダモン、ポピーといったスパイスに実際に触れ、香りをかぎ、どのように使ったらよいかのレシピ紹介をまじえながら、説明して頂きました。最後には、実演したホットワインを飲みながら、スパイスをたっぷり使ったリースケーキをいただき、一足早いクリスマス気分を味わうことができました！



シナモンスティックは、砕いてお湯に入れ煮立てて風味を出した後、紅茶を入れてください。いつものホットミルクにバニラビーンズを加えるだけで、甘い香りがして、さらに美味しく頂くことが出来ます。スパイスの使い方を丁寧に説明してください、皆さん熱心にメモをとっていました。



鍋に水、砂糖、砕いたシナモンスティック、クローブ、オレンジ、レモンを入れて沸騰させ2,3分煮る。赤ワインを加え、温めると“ホットワイン”の出来上がり♪



会場がワインの香りで
いっぱいとなりました

リースケーキ



参加者皆さんで美味しく頂きました！

寒い日でしたが、ホットワインを頂いて身体が温まりました。「これからクリスマスやお正月など家族で過ごす機会が多くなるので、是非家で実践したい」との感想もありました。スパイスを身近に感じることでできたセミナーでした。皆さんもどうぞお試しください。

次回は、2013年3月5日を予定しております。皆様のご参加お待ちしております。