

講座番号 18-A-28 講座名 あなたも作れますーシンプルまるパン

講座日程	第 2・4	金 曜日	時間	始まり	終わり	募集人員	8名
4月 13.27	5月 11.25	6月 8.22	7月 13.27	8月	9月 14.28		
10月 12.26	11月 9.23	12月 14.28	1月 11.25	2月 8.22	3月		

ニシカワマキコ

教授名 西川 槇子 講座教室 豊郷公民館

★教授プロフィール★

「無農薬野菜、パン作り、燻製作り、そして健康のための運動」が田舎暮らしの夢でした。4年前の鹿嶋移住はその夢のほとんどを叶えてくれました。北浦湖畔を自転車で回った後、採ったばかりの新鮮野菜、香ばしく焼けたパン、それに添えられたシンプルな肉料理や魚料理をいただく幸せ。そんな美味しくて健康な生活に感謝です。そんな幸せを少しでもお裾分けできたらと、この講座を由り申込みました。

★講座概要★

毎日白いご飯を炊くように、美味しいパンが焼けたら！！道具は身近にあるもので、卵もバターも使いません。ほんの少しのイーストと塩、小麦粉だけでしみじみ美味しい、噛みしめるとしっかり小麦の味がする、シンプルで安心安全な食事パンです。

★講座詳細紹介★

パン作りはなんといっても生地の発酵のコントロール、これさえマスターできれば、アレンジはあなた次第、無限に広がります。この講座では、国産小麦粉を使って生地の発酵を徹底的に学び、シンプルに作れて、美味しい食事パンを目指します。講座の最後に、ご自分で焼いたパンとコーヒー、ティップ、プチサラダ、チーズなどでステキなランチをいただきます。

初期費用：必要な道具約6500円(お家にあるものはそれを使ってください)

申込方法：①講座番号 ②講座名 ③住所 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号⑥生年月日 ⑦性別
 をご記入の上 ハガキ・FAX・Eメールで、かしま灘楽習塾 事務局まで
 TEL0299(85)2601 FAX(85)2602 〒314-0031 茨城県鹿嶋市宮中4631-1
 Eメール kashimanada_info@yahoo.co.jp

★講座日程は2月1日現在ですので変更のある場合があります。ご注意下さい。