

主催事業紹介 「小林カレッジ」

第2回目 郷土料理「ばらっぱ饅頭を作ってみよう！」

今回は、郷土料理をテーマに調理実習を行いました。講師は白幡生活改善グループ山崎先生にお願いしました。各班、5人で30個を作りました。

おいしく作るポイントは、粉ものは、粉もので混ぜ、水ものは水もので混ぜておき、最後に混ぜるのがコツです。

こねたもの(饅頭の皮となる)とあんこをそれぞれ丸めておきます。次に手のひらで、饅頭の皮を丸く平らにして、あんこを包みます。



初めは、丸め方がぎこちなかったですが、しだいにコツをつかんだようで上手に仕上がりました。

でこぼこしたお饅頭、割れたお饅頭、つやつやしたお饅頭などさまざまなお饅頭ができました。

気持ちを込めて作ったお饅頭の味は、みなさんの笑顔から想像すると非常に美味しく出来上がったようでした。「星3つ」というところでしょうか…。

【試食タイムの様子】

