

2018/9/1 (土) : 玉縄学習センター料理実習室

## 第24回イタリアン料理講座記録



「イタリアン料理講座」も、本日は薄曇りで、8月の「酷暑」を思わせるほどの陽気ではありませんでしたが、常連組が4～5名ほど欠席されたにも拘わらず、14名の参加で賑わいました。

「メインレシピ」は、「PIZZETTA」という「手のひらサイズの可愛いピザ」で、おひとり3個分を手際よく作り上げる内容です。

いつものとおり、小林先生の「ユーモアのある軽妙な教え方」と「アシスタント2人の手際よいサポート」で、スイスイと手順に従い、短時間で出来上がるなど、受講生の腕前も相当なもので、世話役の私もびっくりするぐらいでした。

先生からも、皆さんの出来栄などに「素晴らしい！」とのお言葉が随所にあり、実に「和気あいあい」のうちに3時間もあっという間に過ぎました。

講座も回を重ねるごとに、全体の流れも、スムーズになり、「イタリアン料理」を習うのは初めてという方も、何ら違和感がなく溶け込み、楽しんでおられることは、スタートから継続して、年に3回ほど開催できている大きな要因なのではないでしょうか。

次回は12月1日(土)、年末恒例の「クリスマスケーキ作り」が、9:30am～2:00pmごろまで、実施予定ですのでご期待ください。

(堀河記)