



つて額に汗を滲ませての約1時間程度で見事なそばができ上りました。特に12名もの先生達が参加者にマンツーマンで懇切熱心に指導をされ、教室内は参加者の熱気が充満する盛上った体验教室でした。

編集委員

竹節 正勝

よく洗い、水気を拭き取り乾かしたハーブを熱湯消毒して乾かした清潔なビンに詰めます。ローズマリー・タイム・セージ。そこにニンニク・唐辛子・ブラックペッパーのホールとスペイスも入れました。そして、オリーブオイルをハーブが完全に浸かるまで注ぎ入れて、しっかりと蓋をして出来上がり。とても簡単です。日の当たらない室内で時々振りながら2～4週間漬け込み、オイルに香りや成分が出た頃、ハーブを取り出して使います。

キッチンにビンを置いておくだけでもインテリアになつて素敵です。今からドレッシングや料理の調味料として使うのが楽しみです。
(オイルを酢に替えるとビネガーになります) 編集委員 神津 順美子

