

そば打ち教室を行いました

12月9日(金) おやじの会の皆さん5人が講師となって5グループに分かれ、1グループ2人の受講者で、それぞれが新そばの香りを楽しみながら、二八そばを打ちました。(そば粉400g 小麦粉100g 水250g程度)

打ちあがったそばを、皆さん好みの太さに切って出来上がりました。

蕎麦の食べごろは打ち立てゆでたとはいいますが、コロナウイルスの関係上試食はせずに、講師がゆで方の見本を見せ持ちかえて各自が調理します。

