

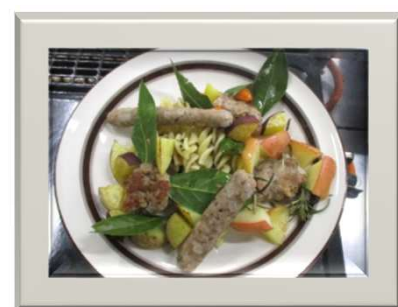
令和6年度 富久山公民館主催事業

メンズカレッジふくやま

瀧田 勉 先生を講師にお迎えして
第7回「**美味しいお酒を知る**」講座を
12月13日（金）開催しました



「ソーセージ」の由来
ソーは肉のこと。セー
ジはハーブのセージ。
勉強になりました。



お酒に合う料理
2種類のソーセージ



瀧田先生のご指導により、いろいろなお酒、ハーブティーに合ったおつまみを作りました。地ビール、山ぶどうのワイン、日本酒の梅酒、日本酒（差入れ）と泡盛をご用意頂き、ハーブの風味豊かなソーセージを2種類作りました。普段エプロンをしない皆様が奥様方のご苦勞に感謝しながら真剣に楽しみながら料理を作りました。ラップに包みボイルしたものとフライパンでお野菜、りんごとハーブと一緒に焼くソーセージを作りました。講座終了後、閉講式を行いました。