

石釜+バジル+パン 作り

地域メンバーとしてご協力いただいているハーブ農園ペザンさんにて、石釜バジルパン作りの体験が開催されます。実に楽しそうな企画です。石釜も、バジルも、パン作りも初めての方には願ってもないチャンスではないでしょうか。

テーマは「**初取りバジルを使おう!**」です。

日時は「**6月21日(土) 10時~13時**」です。

参加費は「1800円で、要予約」が必要です。持ち物は「エプロン、出来れば長靴も用意していただくとよいかも。普通の靴もいります。」とのことです。

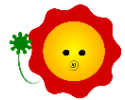


お問い合わせは
電話(076-289-6287)

または
メール(herb@info.kataco.de)
にお名前とご連絡先を明記して
お送りくださいませ。

o(∇o) (o∇)o

植いき新聞



植物いきいきサークル

第13号
発行:坂野、俵、犬丸

バジル とは

予備知識として、バジルについて調べてみました。

wikipedia(<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%90%E3%82%B8%E3%83%AA%E3%82%B3>)によれば、

イタリア名がバジリコで、英名がバジルだそうです。シソ科メボウキ属の多年草ですが、日本では越冬できないので一年草として扱われているようです。インド、熱帯アジア原産のハーブだそうです。

名前(Basilico)の由来は、ラテン語 *basilicum* から来ており、さらにさかのぼると「王」を意味するギリシャ語の βασιλεϋς (バジレウス)に由来するそうです。もしかすると、「王」とされるだけあって、昔から価値が高かったのではないのでしょうか。

イタリア料理に多く使われる品種は「バジリコ」、「バジル」あるいは「スイートバジル」の名で知られているそうです。これはジェノベーゼにも使われるようです。ほかにレモンバジル、ホーリーバジル、シナモンバジル、タイバジル、マンモスバジル、タイレモンバジル、ライムバジル、リコリスバジル、アフリカンブルーバジルなどの品種があり、思ったよりもたくさんの品種があることに驚きました。

ペザンさんののは、スイートバジルでしょうか。石釜(煉瓦で造った特別なオーブン)に、バジル(ハーブの王)を加え、愛情のあるパン(手作りの特製)は、さぞかしおいしいに違いない。(∩~;∩)