



## 出張市場講座「梨の焼き込みタルト講座」レポート

10月29日に平石地区市民センターで出張市場講座「梨の焼き込みタルト講座」が開催されました。

梨は、宇都宮市の特産物でありそのまま食べてもおいしいものですが、今回は「梨の焼き込みタルト」を作ることで新しい食べ方を学んでいただきたく企画いたしました。

当初先生も、梨は水分が多いため「菓子作りには不向き」ということでしたが、先生方も試作を重ね一番おいしい今回のタルトに至ったということです。

まず初めに、タルトの土台作りをしました。型に先生の方であらかじめ用意してくださった生地を麺棒で伸ばして型に沿って成形しました。これが、意外に慣れない作業で皆さん苦戦の様子でした。

次に、梨のコンポート作りをしました。梨の触感を残すために丁寧にフライパンで炒めました。この後は、ざるで汁を切り冷ましました。ざるに落ちるこの汁が一番おいしいということで飲んで試飲をしました。

最後に泡立て器でチーズ生地の作成をし、型に梨やチーズ生地を流し込み焼いて完成しました。焼きあがるころは、本当にいい香りが調理室いっぱいに広がりおいしい時間を共有できたと思います。「また、家でも作ってみてください」と解散となりました。

