



ふ で か げ

生涯学習の主役はあなた!

須波コミセンだより

みんなで創造
生きがいロマン



美味しいコーヒーの淹れ方を学びました!

一杯のコーヒーから豊かな毎日を!!

焙煎士のコーヒー講座



本日のお菓子



講師の歳實さん

1月22日(金)焙煎士のコーヒー講座で美味しいコーヒーの淹れ方を学びました。初めに講師の歳實さんが淹れたコーヒーを試飲し、その後自分で淹れたコーヒー豆3種類の銘柄当てクイズやスイーツとの相性選びなどを行い、楽しい時間を過ごしました。

- ☆淹れ方のポイント
1. コーヒー豆は中挽きで、1人分約10g。
 2. お湯の温度は85℃～92℃位。
 3. 少しずつ細く注いで、約30秒間蒸らします。

～受講者の声～

- コーヒーの淹れ方を知ることができてよかったです。楽しい良い時間でした。お菓子にも相性があるんですね。
- 自分の好きなコーヒー豆の種類が改めて良くわかったのでよかったです。(私はモカが好き!)
- お湯の温度と淹れ方一つでコーヒー豆の味が変わるので、驚き。明日から美味しいコーヒーが飲めそうです。
- 全てに自己流でしていたので不味なコーヒーを飲んでいたことが判明。プロは違うと思いました。奥が深い。
- コーヒー一杯をゆっくり味わう時間を毎日楽しみたいと思います。
- ゆっくり淹れたコーヒーがこんなにも味が豊かでおいしいことに改めて感動しました。
- 今までのコーヒーの淹れ方を覆されたおもしろい講座でした。



展示&DVDによる学習発表会を開催!

2月1日で新コミセンが開所して1年になります。この1年新型コロナウイルスの影響で多くのイベントや活動が中止、自粛になりました。

そこで、1年間の活動を紹介する目的でささやかな学習発表会を開催することにしました。展示発表と活動の様子を収録したDVDを放映します。

但し、新型コロナウイルス感染予防の為、見学はコミセン利用団体に限りさせていただきます。

期間：2月1日(月)～2月26日(金) 土日を除く

10時～16時30分

場所：須波コミセン会議室・工芸室



クラフトバンド
講座の作品

