

本格ピザ作り教室



7月28日(日)午後1時半～徳成寺で夏休みの小学生向けに「本格ピザ作り教室」を開催しました。猛暑の中5組10名のお子さんが参加しました。昨年同様、お寺を飛び出して Pizzeria18 のお店に伺っての実施です。その前にご本尊に向かって手を合わせてから出発しました。Pizzeria18 は、24 日の水曜日に RSK 山陽放送の「VOICE 愛」で香川のグルメスポットとして偶然ですが放送されていました。

この度もマスターの弓田さんが、優しく指導してくれました。去年の寺ともがキッカケで、Pizzeria18 にお客として来店した方や、店が主催する親子ピザ教室に参加した方もいて打ちとけた雰囲気でした。ピザ作りの前に、野菜サラダを各々取り分け、ピザ生地をのばす練習もしっかりやりましたね。のばした生地にトマトソース・バジル・モツアレチーズを載せてオリーブオイルをかけたら、本格窯で焼き上げます。



スマホでピザが焼けあがる動画を撮影したお母さんも多く、帰宅して家族みんなで観て楽しむ予定だそうです。ついに堂々たる見事なマルグリータの出来上がりです。中にはバジルが苦手なお子さんもいましたが、アツアツのホカホカをみんなで頂きました。おいしいの笑顔が店全体にはじけました。夏休みの楽しいひと時が過ごせたようでした。

