

パンのみみ

5 3 2010/4月

石窯パン てけてく

〒717-0201

岡山県真庭郡新庄村 4979

TEL/FAX0867-56-3037

e-mail teketeku@rio.odn.ne.jp

今年もまた、「がいせん桜まつり」の季節がやってきました。近所のお年寄りによると、この冬は生まれてこの方、初めての雪の少ない冬だったそうです。桜の開花も例年に増して早まりそうで、「青空喫茶てけてく」店主としては気になるところです。パン屋を初めたころは、「桜まつり」に出店しても持って行ったパンが売り切れれば店終いをしていました。今は珈琲があるので終わる訳にはいきませんが、今年からは無理をせず夫婦二人でできるだけのことをしようと思っています。4月10日のオープニングから18日の本祭りまでパンを焼く日以外は珈琲をたててお待ちしておりますので是非お越し下さい。



【小麦粉が変わります】

現在、以前からの北海道産「きたのかおり」と岩手産「ゆきちから」をブレンドしていますが今後しだいに岩手産小麦のみになる予定です。食感も微妙に変わるかも分かりませんが、また、パンの膨らみ、ボリューム感はやや悪くなりそうですが、小麦それぞれの風味を味わって頂ければ幸いです。作り手としては「きたのかおり」のやや黄色をおびた粉の色が好きなので、今秋11月末の再開に期待したいと思っています。小麦粉を始め原材料の値上げが続きましたが、量目を変更したりしてなんとか踏ん張っています。また、残ったパンをラスクにするなどの努力も惜しみません。他のやり方もあるとは思いますが、あくせくする歳でもないの、二人やれるだけのことをしながら、でも初心を忘れないで続けていきたいと思う今日この頃です。

【今後の予定】

4月	第一週	4 / 6 (火)	5月	第一週	5 / 11 (火)
	第二週	4 / 13 (火)		第二週	5 / 18 (火)
	第三週	4 / 20 (火)		第三週	5 / 25 (火)
	第四週	4 / 27 (火)		第四週	6 / 1 (火)

週末は何事もない限り金曜日に焼いています。

「がいせん桜まつり」 4月10日～4月18日 今年は開花が早くなりそう

「山菜まつり」 5月9日

「椿まつり」(山口県光市) 5月22～23日

【みみよりなお知らせ】

甘酒をパンにのせて食べる。

子供の頃、酸っぱくなった甘酒を沸かして飲む大人が変人に思えて、あまり好きではなかった甘酒。ところが、酸っぱくなった甘酒をそのまま薄めずにスプーンですくって食べる食べ方をするようになってからというもの、この食べ物にはまってしまいました。自分なりに赤や黒の古代米をブレンドしたり、玄米甘酒を造ってみたり。トーストしたパンにのつけて食べるとこれが結構美味しいのであります。但し我がツレアイは絶対食べません。見るのも嫌という感じでツレナイのであります。そのうち、甘酒パンなんてのを秘かにやろうかなんて思ってはみるものの、猛反対にあって世に出ることはないのだろう・・・。

醤油大豆

パンの総菜ではないかもしれませんが、美味しい豆の食べ方を。

大豆1カップをフライパンで気長に煎る。水150ccに酒大さじ1、醤油大さじ2、砂糖は入れなくてもいいけど、もし入れるのなら大さじ2位。これを全部鍋に入れて火にかけて、煎った大豆を入れて1時間位弱火で。そうそう、鷹の爪や鰹の粉とかも入れると美味しくなります。冷蔵庫で一週間や十日位は大丈夫。酒のおつまみやお茶請けに。無くなったそばから作ってばかりなので、そろそろ飽きられそうです。豆は青大豆がおすすめです。

ポリフェノールはてけてくの自家焙煎珈琲で！

最近、新聞に日本人のポリフェノールの摂取は水分からが一番多く、しかも珈琲からが多いとの結果が出ていましたね。途端に某インスタントコーヒーメーカーが宣伝に使っていました。

目覚めの1杯から、夕方まで何倍も呑む僕は相当の摂取量になることだろう。但しこちらは自家焙煎のレギュラー。そこに違いがあるのかどうかは解らない？

てけてくもパン屋の1アイテムとして自家焙煎もささやかにやっています。そのお陰で僕のポリフェノール摂取量は飛躍的なものでしょう。皆さんも是非どうぞ！

【てけてくのパンとケーキは宅配便でお送りしています。】

送料は量にかかわらず1箱につき中国・関西・九州 ¥ 5 5 0 四国・中部・北陸 ¥ 6 5 0 / 関東・信越 ¥ 7 5 0 / 東北 ¥ 9 5 0 沖縄 ¥ 1 2 5 0 / 北海道 ¥ 1 4 5 0

