

パンのみみ

4 2 2005/1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

【今後の予定】

1月	第一週	1 / 1 1 (火)	2月	第一週	2 / 7 (月)
	第二週	1 / 1 8 (火)		第二週	2 / 1 5 (火)
	第三週	1 / 2 4 (月)		第三週	2 / 2 1 (月)
	第四週	1 / 3 1 (月)		第四週	2 / 2 8 (月)

* 今後3月中旬までの冬期間は大変残念ですが週末のパン焼きは隔週となります。
1月については7日(金)及び21日(金)の予定です。

【みみよりなお知らせ】

* 発芽玄米パンをまた作り始めます。
今年もやっぱりこの時期までしか、かぼちゃが保ちませんでした。かぼちゃパンが

寒中お見舞い申し上げます。 今年も宜しくお願い致します。

昨年暮れからの思いがけない雪で外は一面の銀世界、外出するのもおっくうになり
いよいよ動きはスローになる。冬ごもりの準備が出来たよという感じです。

昨年は何かと大変な1年でしたが、皆様はお変わりなくお過ごしでしょうか。台風
や地震で被災された方々は本当に大変だろうと思います。それを考えると私達の被っ
たことなどたいしたことはないのですが、度重なれば気力が失せてお手上げ状態にな
ってしまいました。それでも11月に入ってから天候が落ち着き、後手になっていた
ことを少しずつ片づけることもできました。山の木を下さる方や、不要になった薪を
下さる方がいて、冬場の薪の確保ができ、ストーブに赤々と火の入った暖かな正月を
迎えています。今年もまたいろんな人に助けて頂きながらパンを焼いていくことだろ
う、ついつい忘れがちになる感謝の気持ちを改めて心に刻みたいと思います。

【毛無山のブナ酵母のパンができる? のその後】

毛無山のブナ林の下に咲いていたヤマジノホトトギス? から(岡山県工業技術セン
ターにより)採取・分離された酵母菌。てけてくのいつものやり方ではちっともパン
にならないのに少しやり方を変えてみたらちゃんと膨らんでくれます。しかも結構風
味がいい。「白神こだま酵母」とよく似た風味です。でもいつもの自家製酵母とは扱
いが違うので他のパンと一緒に焼こうとすると、これが結構難しい。今のところ、週
末の「道の駅」での販売分のレーズンパンに時々この酵母を使用しています。(シー
ルを貼って他のパンと分けています)毎回コンスタントに焼けるまでには安定してい
ませんのでご注文に応じることはできません。「道の駅」の売店で毛無山ブナ酵母の
シールを見られたら是非お買い求めを!

なくなって残念な人も、やっと玄米パンが食べられ喜ばれる人もおられると思いま
す。今後かぼちゃが収穫される8月頃まで野菜パンの代わりに玄米パンになります。
もちろん自家栽培アイガモ米の発芽玄米粉を使います。

* 新庄宿「さくら茶屋」で珈琲のいれ方教室?

出雲街道 新庄宿の町並みのなか一般公開されている脇本陣「木代邸」併設の「さく
ら茶屋」で初めての珈琲の淹れ方教室を昨年11月7日(日)にしました。
初めてでもあり、ぎこちない進め方だったかも知れませんがなんとか終えました。
とにかく珈琲が好きか! そうでないか というだけで美味しく淹れられるか、そうで
ないかの差がものすごく大きいという印象です。これからも機会を見つけて開きた
いと思います。手煎り焙煎器で焙煎するのも面白いと思います。乞うご期待。
ここでてけてくの自家焙煎珈琲が飲めます。脇本陣を見学の後ちょっと足を休め、
薫り高い珈琲を! 新庄に来られたら是非お立寄り下さい。

* 冬季限定アップルパイは3月末迄です。

その他、チーズケーキ・チョコレートケーキも好評です。ロールケーキは花口農園
のキウイを巻いています。いちごロールができる頃には春ですね。

* 自家焙煎珈琲 今もまだお試し価格で!!

てけてくブレンド	ブラジル	コロンビア	エ
チオピア	グアテマラ	ケニア	各10

0g300円です。*美味しく飲んでいただくために通常は粉にはせず豆での販売が主です。

【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¥500 / 四国・中部・北陸¥600
関東・信越¥700 / 東北¥900 / 沖縄¥1200 / 北海道¥1400