

1月17日（火）第6回学習会 美味しい珈琲の淹れ方講座

ボンネージュの店主の天保さんに来ていただき、珈琲の美味しい淹れ方講座をしていただきました。

珈琲豆と美味しい珈琲の淹れ方について教えていただき、珈琲の生豆を焙煎する体験もさせていただきました。焙煎したての珈琲豆の香りがとても良い香りで感動しました。その後に学級生1人ずつ、ペーパードリップを使用して、珈琲を淹れました。天保さんや学級生の前で淹れるのは緊張しましたが、丁寧に淹れた珈琲はとても美味しく感じました。

浅煎り、中煎り、深煎りにそれぞれに合うケーキも持ってきていただき、淹れた珈琲と一緒に美味しくいただきました。焙煎の度合いで深みが変わることや、教えていただいた手順で淹れることによって、とても美味しくなることを実感いたしました。

珈琲とゆっくり向き合いながら、穏やかに幸せな時間を過ごすことができました。

