

池田市

ダイバーシティセンター

多文化講座

インド スパイス 料理教室

INDIAN SPICE WORKSHOP

2日間、作って、味わって、つながる

DAY
1

10.19 ① 10:00 ▶ 14:00

chai ke Saath チャイ ケ サート

～チャイと楽しむ、インドの家庭の味とスパイス文化～



※写真はイメージです。

- インドの日常文化とチャイのお話
- スパイス紹介
- 試食&交流

MENU メニュー

- ✧ アルパティスとチャツネ
- ✧ スパイスチャイ

DAY
2

10.26 ① 10:00 ▶ 14:00

World Tea Time 世界をつなぐティータイム

～ハーブとスパイスがつなが、多文化との出会い～



※写真はイメージです。

- 世界のお茶文化とハーブ・スパイスのお話
- ハーブ・スパイスの特徴や日常での楽しみ方
- ティータイム&交流

MENU メニュー

- ✧ ハーブとスパイスを使ったカップケーキ
- ✧ ハーブ&スパイスティー

講座の詳細

定員

12名

費用

¥1,000

持ち物

- エプロン
- 三角巾
(大きいハンカチ)
- 手拭き
- 持ち帰り用容器

定員超過の場合は抽選。

抽選結果は後日個別に連絡します。

材料費・試食代・お茶代込

500円×2回分

会場

ツナガリエ石橋

(池田市石橋1丁目23-6)

5階 池田市ダイバーシティセンター
「多目的スペース」

申込方法



10月1日(木)～9日(金)

☆
9時スタート!

☆
二次元コードから

▲申込フォーム

講師

Profile



・講師 セーボレー恵理

- 北インド古典舞踊家
- 北インド文化講師

