

スマイルジョインズ 2026年 GW イベント「生パスタ作り会」


の様子や感想です

5月4日(月・祝)

リサイクルショップ2Fで、「生パスタ作り会」が行われました。

最初は、生パスタの材料を計量して、粉を混ぜ合わせていきます。
生地が固めなので、大変力がある作業です。
混ぜ合わせたら、1時間ほど生地を休ませます。





デザート用に、手作りのアイスクリーム(パルフェ)を作る様子です。今回は簡単なレシピで、生クリームと砂糖と練乳で混ぜ合わせ、ナッツやドライフルーツを入れました。

今回のソースは、ボロネーゼ・ポモドーロ・ペペロンチーノ・カルボナーラの4種類です。

鍋の様子はボロネーゼのソース作りです。

ひき肉と玉ねぎ、スパイスを入れて炒めていきます。

トマト缶を入れてさらに煮込みます。



ポモドーロのタマネギ炒め様子です。
残った材料を使ったスープもできました。



休ませた生地を
みんなで伸ばし
ている様子です。
1mm~2mmに
伸ばし終わったら、
麺状に切って
いきます。



今回は、ローラーを転がしてカットする道具を使ってみました。
フィットチーネのような、きし麺状の生パスタができました。



上から、ボロネーゼ、ポモドーロ、ペペロンチーノ、



こちらが、
カルボナーラです。

最後は、手作りのアイスクリーム(パルフェ)を食べて、イベント終了となりました。

以下、感想です。

- ・生パスタ作りが上手くできてよかったです。

気持ち材料が余ったので、次回のイベントの買い物の時は、材料がやや少なめのほうがいいかも。

- ・楽しかった。美味しかった。

- ・パスタ作りという経験ができてよかった。次はもっと上手に作れるようになりたい！パスタ作りは体力仕事！

