

ぬか床講習会

これから、でまわる夏野菜で漬物を作ってみませんか。
ぬか、みそ、だし昆布、とうがらし、ニンニクのしょう油漬け、
全粒粉のパンを使ってぬか床を作ります。初めての方大歓迎です。
瓜の漬物はとても美味しいですよ。

- <日時> 6月13日(木) 10時30分~13時30分
<場所> まるごと館 男山松里12-20バス停 弓岡 南へ徒歩2分
TEL, FAX 075-983-3664
Eメール yawata@marugotokan.net
URL <http://marugotokan.net>



- <参加費> 500円(簡単な昼食・・・おにぎり、味噌汁、漬物をともにします)

- <持ち物> ボールか鍋が必要です。ぬか床を入れて、そのまま持って帰っていただきます。
エプロン (漬物容器としてはカメがいいです)

- <講師> 安井富子さん、高橋佐知子さん



準備の都合上5月中に申し込んで下さい

