

味噌をつくりませんか

味噌を昨年同様つくります。ほっとする味噌の味です。わいわいと作りませんか。手前みそとありますが、何とも言えないほど美味しいです。

<日時> 2016年2月26日(金)10時～午後1時30分頃

<講師> 田頭千鶴子さん 安井富子さん(使い捨て時代を考える会より)

<持ち物> 大豆を十分柔らかく煮て、鍋ごと持ってくる(煮汁も使う)

カメ 木杓子 重石(小石等) 紙と布

<参加費> 600円(材料の一部、昼食を共にします)



**準備物がありますので、必ず、1月中に
まるごと館に申し込んで下さい。**

*大豆・麴等注文される方は連絡して下さい

*12人までとします

八幡まるごと館/八幡市男山松里12-20

(TEL&FAX) 075-983-3664

(E-MAIL) yawata@marugotokan.net

ホームページは <http://marugotokan.net/>

又は、八幡まるごと館で検索して下さい



八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週火曜日全日と土・日午後です。