

ぬか床講習会

2011年から途切れることなく、ずっと続いている講習会。講師のおふたりにはずっとお世話になっていきます。この所、味噌、ぬか床、沢庵と年に3回も。

これから、ぬか床の美味しい季節です。ぬか、みそ、だし昆布、とうがらし、ニンニクのしょう油漬、天然酵母のパンを使ってぬか床を作ります。とても簡単です。ぬか床を維持していくコツ等も昼食を共にしながら、お話しして下さいませ。きゅうり、ナス、瓜のぬか漬。どうぞお越し下さい

。<日時> 6月7日(金) 10時30分~13時

<参加費> 材料代と簡単な昼食代で600円

<持ち物> 漬物容器としてはカメがいいです。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、筆記用具

<講師> 安井富子さん、高橋佐知子さん
(使い捨て時代を考える会)

準備の都合上5月中に申し込んで下さい



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。