

自分でつくる



本場の韓国料理講座

大人の学校初！の韓国料理講座です

韓国の食卓には欠かせない「キムチ」。「キムチ」は、鍋物、炒め物、蒸し物、と幅広く活用できる食品です。韓国の白菜と日本の白菜の違いは野菜に含まれる水分量だそうです。韓国の家庭料理「キムチ」を日本の白菜で挑戦します！！キムチを仕込みながら、ポッサム（煮豚・茹で豚）とカクトウギ（カクテキ）も作って試食します。

（材料は生活クラブの消費材を使い、添加物の無いものを目指します）

☯ 日 時：2012年 **1月13日**（金） 10時～13時

☯ 場 所：大宮生活館（東武野田線「北大宮」駅 徒歩2分）

☯ 講 師：李 愛敬（イ エギョン）さん

韓国ソウルでは料理教室の先生、日本では韓国語の先生、さいたま市内では地域の料理講習開催・インテリアコーディネーターとしても活躍。2011年度大人の学校登録講師。

☯ 定 員：限定20名

☯ 参加費：食材料費込で2,500円（当NPO法人個人正会員は2,000円）

エプロン・バンダナ（三角巾）・筆記用具・ポリ袋又はシール容器（キムチを持ち帰りますのでシール容器又はジッパー付袋）を持参してください。

●お問い合わせ・お申込みは、

NPO（特定非営利活動法人）大人の学校までお気軽にどうぞ！

TEL/FAX 048-866-9466

メール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp

