



似合っています！



韓国文化を体験

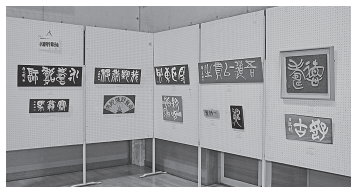
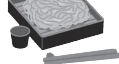


つて額に汗を滲ませたの約1時間程で見事なそばができました。特に12名の先生達が参加者にマンツーマンで懇切熱心に指導をされ、教室内は参加者の熱気が充満する盛上った体験教室でした。

編集委員 竹節 正勝



放水体験！！



よく洗い、水気を拭き取り乾かしたハーブを熱湯消毒して乾かした清潔なビンに詰めます。ローズマリー・タイム・セージ。そこにニンニク・唐辛子・ブラックペッパーのホールとスパイスも入れました。そして、オリーブオイルをハーブが完全に浸かるまで注ぎ入れて、しっかりと蓋をして出来上がり。とても簡単です。日の当たらない室内で時々揺すりながら2〜4週間漬け込み、オイルに香りや成分が出た頃ハーブを取り出して使います。

キッチンにビンを置いておくだけでもインテリアになって素敵です。今からドレッシングや料理の調味料として使うのが楽しみです。

(オイルを酢に替えるとピネガーになります) 編集委員 神津 眞美子



聴いて楽しみ



ホール発表



見ても楽しい

