



かんこくりょうりきょうしつ  
**韓国料理教室**



かいさい  
**開催しました。**

11月14日(土)、交流ひろばで今が旬の野菜を使って韓国料理教室が開催され、18名の方が参加しました。講師の富樫美友さんと佐々木仙子さんが韓国に伝わるキムチ作りなどを紹介しました。キムチ作りの他に、具材たっぷりのチヂミ、柔らかでヘルシーな茹で豚ポッサム♪の3品に楽しく挑戦しました。



キムチ作り方を丁寧に教えて頂いた富樫美友さん♪  
皆さん熱心に説明を聞いていました。



キムチ作りに挑戦!



キムチ作りに欠かせない調味料  
☆韓国産の唐辛子 ☆魚醤



キムチ作りにはにんにくが必要!



具材たっぷりのチヂミも  
良い感じ!



おいしいそうな料理が完成!  
☆キムチ☆ポッサム☆チヂミ



ポッサム作り

煮込んだ豚肉を取り出し、1cm位の薄さにスライス♪



今年の冬をキムチのパワーで乗り切りましょう



皆さんでいただきます!

全部おいしくて大好評でした。

