

お味噌作りのご案内

手作りの美味しい味噌を作ませんか？



体に良い、美味しいお味噌を作しましょう

日時●2月21日（土）午前9時～11時

会場●橋本バプテスト教会オリーヴァ（教育館）

各自用意するもの●

- ・大豆700gを柔らかく煮たもの
- ・上記の煮汁200ml
- ・塩450g（高級）
- ・塩50g（並）
- ・漬け込む容器（3リットルぐらい入る大きさと、蓋付きが望ましい）
- ・麴代金1,800円（麴はこちらで準備します）

大豆の準備の手順●

1. 大豆をよく洗い、一晩水に浸ける。
2. 大豆を柔らかく炊く。
多めの水で、灰汁を取りながら、軽く潰れる程度まで、
目安として4時間ぐらい、弱火で炊く。
3. 冷めてから水を切る。煮汁は200mlほど残す（調理用）。

お申し込み●

- ・2月15日（日）までに、Facebookのmessenger、
または、
milktsms@yahoo.co.jp（担当：阪口）に、お名前と人数をお知らせください。

その他●

- ・麴代1,800円は当日ご持参ください。
- ・キャンセルは2月15日（日）までにお願いします。
2月15日（日）以降のキャンセルは麴代をお支払いいただくことになります。