

お味噌作りのご案内

手作りの美味しい味噌を作りませんか？



体に良い、美味しいお味噌を作りましょう

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で、蓋付きが望ましい)
- ・麹代金1,800円(麹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、軽く漬れる程度まで、
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、
milktms@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●

- ・麹代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麹代をお支払いいただくことになります。