

(30年 7月 12日) ワークショップ(梅干し作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

梅干し作りを分かりやすく教えて頂けました!!

レシピも色々あって自分で作るのに迷ってしまうのですが、

思っていたよりも細かい事を気にしていてもいいと分かり 来年から

やってみたいと思います。

梅干しのパワーについても改めて知ることでできて
一日一粒 実践したいです!!

(2018年 7月 12日) ワークショップ(梅干し 梅干しの教え)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

梅のいろいろな事を知ることができた。

梅干しもまるごとがおいしいのがたが。

来年は梅干しのほか梅も作ってみたいと思います。

(30年 7月 12日) ワークショップ(梅干し作りレシピ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

梅干し作りにとっても興味があり参加しました。

来年、絶対梅干し作ります。

レッスンもすごく楽しかったです。ありがとうございました。

(30年 7月 14日) ワークショップ(梅干し 梅干しの教え)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

小まめに返から祖母や母から7月17日に梅干し(う)になる前に教えてもらえば
良かったと思っていました。

母のように祖母の丁寧な梅干し作りを17日(う)と見えます
ありがとうございます。

梅 ありがとうございます梅干しの勉強が楽しかったです。

2018年7月5日分に
続きます

(30年6月23日) ワークショップ(梅干しと梅沢の)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日もとっても勉強になりました。
陰陽五行の食生活のお話 まだまだ学びたいです。
梅干し、こんなにいいことづくめなんだと
新しい発見です。『いっしょとボツヤッ固めて
いた梅干しの食事が具体的に分かり、
そんなに好きではなかったのですが
俄然 毎日1コ食べる気になりました。

(30年6月23日) ワークショップ(梅干し作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

梅干しを毎日 おにぎりに使おうのですが、梅干しは作りにくい
言われるので 丁寧に作って使いましたが、梅干しから出る酸っぱいのが強か
すぎ、納得できませんでした。今度も梅干しを作るコツが分かり良かったです。
天然の7-Eleven西条店 等の、子どもにも伝えようと思います。
今日もありがとうございました。

おしまい