



フィンランドヴィーガン料理教室 & ヘルシンキトーク

野菜を中心にした、体にやさしいフィンランド料理の作り方を学びながら、ヘルシンキのお店“Nordis”さんより、冬のフィンランドの情報も配信します。Nordisさんの可愛い雑貨やチョコの紹介もあるかも！



Nordisさんのホームページより

開催日時：

1月23日（日）

16時30分～18時（ZOOMにて）

申し込みは

<https://dofin.page.link/cooking>

またはQRコードから。



ご質問は

<https://dofin.page.link/cookfaq>まで。



～メニュー～

レシピは参加者にメールでお送りします。



Soija-makaronilaatikko

フィンランドの家庭定番料理のマカロニのキャセロール。特に子どもの中では大人気。大豆ミートを使ったバージョンを作ります。



Kurkku-kaalisalaatti

塩と酢で漬けたきゅうりとキャベツのサラダ。伝統的な味。



Omena-kaurapaisto

最近日本でもよく見られるオーツ麦（オートミール）、りんごとシナモンたっぷり。秋と冬によく作るデザートです。

講師の紹介：

Netta Hongisto（ネッタ・ホンギスト）

札幌に引っ越してから5年。

現在、北海道大学公共政策大学院で国際政策について勉強中。

最近のマイブームは編み物と十割蕎麦。