

カレリアン・レディーと作る「カレリアンピーラッカ」



フィンランドフリークの皆様であればお馴染みのカレリア地方伝統料理「カレリアンピーラッカ」の料理講習会を、北カレリア県の森林バイオロジー企業 BIOSYS 様との共催で開催いたします。

講師には、北カレリア生まれ、カレリア育ちのヤーナ氏をお迎えし、皆様と楽しくピーラッカ作りをしたいと思っております。また、ヨエンスー市ソコスホテルの料理主任アンティ氏からはカレリア食文化のスピーチとお料理も予定しております。16名様までの先着順となります。

◇カレリア地方の食文化ワークショップと料理講習会

日時 2024年11月13日(水) 午後4時半から午後7時頃まで

場所 星澤クッキングスタジオ(札幌市大通西15条3-24)

参加費 500円/人(当日、現地支払い)

募集数 16名

申し込み hokkaido-suomi@leaf.ocn.ne.jp (北海道フィンランド協会 担当柴田)

◇講師

《ヤーナ・プハッカ》 カレリア生まれ、カレリア育ちでピーラッカを焼いて40年以上。BIOSYSのアドバイザーでもある。

《アンティ・ラモ》 ヨエンスー市ソコスホテル・キンメルのレストランの料理主任。特に自然食材に情熱を持ち、ハーブ、ベリー、キノコ、野生の動物肉や魚の調理を得意とする。

