

Let's make New York Bagels



**英語で楽しく交流しながら、おいしいニューヨーク
ベーグルを作ってみましょう♪**



講師はニューヨーク出身のリバモア ブレイディ先生です。
先生の家はパン屋さんで、ケーキ作りを子供のころからやっ
て、いまでも家で作って、4人の子供たちを楽しませています。

ベーグルの作り方

前日（金曜日）に生地を作って一晩発酵させたものに、当日さらに
小麦粉等を加えてベーグルを作り、発酵させて次の日（日曜日）自
宅でゆでて焼いて食べます。当日は先生がすでに自宅で発酵させ
た生地からベーグルを作り、サーモン、クリームチーズ等をはさ
んで頂きます。

日 時： ベーグル生地作り：1月27日（金）18:00～19:00
（家でできる人は、参加しなくても良いです）
ベーグル作り/食事：1月28日（土）15:00～18:00
場 所：宇都宮市総合福祉センター 7階 調理室(中央1-1-15)
参加費：700円(材料費)
定 員：約20名(抽選)
申 込：1月20日（金）までに宇都宮市国際交流協会へ
☎ 028-616-1564 ☒ ucia@ucia.or.jp