



不定期特別クラス

オンライン (ZOOM) でも
受講できます

スペイン料理を 識る(しる)

イベリア半島には古来よりさまざまな民族が流入し、複雑な歴史を織りなしてきました。地域による食の多様性も、その歴史の賜物です。今回は、生ハム (jamón serrano, jamón ibérico) を取り巻くこだわりの歴史を説明します。またスペイン語で書かれたレシピを読む際に必要な表現も取り上げます。
【詳細な資料付き】 【日本語での講義です】

2月27日 (月)
11:15~12:45 (予定)

講師：山田るり子先生
受講料：2,000円
受講料振込期間：2/17~2/24

教室：第一教室
定員：14名 (先着順)

申し込み締切：2月17日
※会員以外の方も参加可能です。

【時間配分】

60~70分：スペインの食の変化や地域ごとの食文化などをご紹介します。
20~30分：スペイン語のレシピを読むために必要な語彙や表現を確認して、おうちで作れる簡単なレシピを実際に読んでみましょう。

お申込みは
横浜スペイン語センター事務局まで
Tel/Fax ☎ 045-861-4827
(Tel受付時間：月~土 11:00~15:00)
e-mail ✉ info@espanyol-chy.com