

제주 로컬 농산물 100% 활용한 레시피!!

『제철 농산물 다양한 활용법』 교육 안내

□ 추진계획

- 교육기간: 2025. 3. 19.(수) ~ 3. 20.(목), 14:00~18:00 (2회 8시간)
- 대상 및 인원: 동부지역(구좌, 성산, 표선, 우도) 교육 희망자 30명
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 강 사: 무조리실 (대표 김효정)
- 교육내용
 - 제철 식재료 알아보기 및 식품 정보 제공
 - 제철 식재료(당근, 레몬)를 이용한 다양한 활용법 소개 및 실습

□ 홍보 및 교육생 모집

- 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수
 - 신청기간: 2025. 3. 10(월) ~ 교육인원 모집 완료까지
 - 문의전화: 동부센터 농촌자원팀 ☎ 760-7631~2, 팩스 760-7699

※ 교육 이수시간 없음.

□ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
1회차 3.19.(수)	14:00~14:10	참석자 등록 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
	14:20~15:20	제철 식재료 알아보기(당근)	무조리실 대표 김효정
	15:20~18:00	- 당근에 대해 알아보기 - 당근노끼 만들기 - 버섯소스이용 당근파스타만들기	
2회차 3.20.(목)	14:00~15:00	로컬 식재료 알아보기(레몬, 만감류)	무조리실 대표 김효정
	15:00~17:30	제주레몬 활용하기 - 레몬소금만들기, - 레몬소금 활용 솔밥만들기 - 레몬소금으로 콜라비샐러드만들기	
	17:30~18:00	총평 및 교육 설문평가	농촌자원팀장