

## 건강과 맛을 더한

# 『음식속 발효이야기』 교육 신청 안내

발효음식에 대한 지식 함양 및 활용방법 실습을 통하여 지역 농산물의 이용 확대 및 건강한 음식문화 확산에 기여

지역농산물을 활용한 발효 식품의 종류와 효능 및 음식의 발효과정을 이해하며 발효과정에서 얻는 다양한 맛과 건강에 이로운 점 익히기

### □ 추진계획

○ 교육기간: 2024. 6. 05.(수) ~ 6. 19.(수), 14:00~18:00 (매주 수, 3회 12시간)

※ 교육일자: 6. 05.(수) / 6. 12.(수) / 6. 19.(수)

○ 대상 및 인원: 동부지역 발효 식품에 관심있는 교육 희망자 30명

○ 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관

○ 교육내용

- 전세계 비건들의 핫템(콩 발효 식품 템페) 이야기 및 활용 실습
- 제주전통음식과 발효이야기 이론 및 실습
- 누룩과 막걸리, 효모와 와인, 알콜발효에서 초산발효까지 과일 활용 와인, 식초만들기 시연 및 시음 등

\* 템페: 인도네시아 대표 콩 발효식품. 염분이 없고 각종 영양성분이 풍부하며, 단백질이 두부 2배로 육류 대체 식물성 기반 건강다이어트 비건 식품으로 각광 받고 있음

### □ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
1회차 6.05.(수)	14:00~14:20	참석자 등록 및 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
	14:20~15:20	고기가 아니어도 충분한 콩발효 단백질 식품 전세계 비건들의 핫템: 템페 이야기	김은영템페 연구소 대표 김은영
	15:20~18:00	템페 활용 건강음식 실습 - 템페 샐러드, 템페 스무디, 템페 마파두부 등	

일 자	시 간	내 용	비 고
2회차 6.12.(수)	14:00~15:00	제주 전통음식과 발효이야기	쿠킹스튜디오 식탐 대표 부정숙
	15:00~18:00	제주 전통발효음식 실습 - 보리싹다리, 골감주 등	
3회차 6.19.(화)	14:00~15:00	발효이야기(누룩과 막걸리, 효모와 와인, 알콜발효, 초산발효)	유진광 대표 김순일
	15:00~17:40	과일 활용 와인 식초만들기 시연 및 시음 누룩 활용 발효음식 실습 - 쌀누룩 요거트 등	
	17:40~18:00	총평 및 교육 설문평가	농촌자원팀장

#### □ 홍보 및 교육생 모집

##### ○ 교육홍보

- 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송, 신문 등 보도자료 제공

##### ○ 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수

- 신청기간: 2024. 5. 13(월) 09:00 ~ 교육인원 모집 완료까지
- 문의전화: 동부센터 농촌자원팀 ☎ 760-7631~2

#### □ 교육수료(이수)증 발급

##### ○ 수료(이수)증 발급기준(기술지원조정과 농업인교육 운영관리 기준)

- 수료증: 전체교육 시간 80%이상 출석한 경우
- 이수증: 전체교육 시간 30%이상 80%미만 출석한 경우
- 교육시간 불인정: 전체교육 시간 30%미만 출석한 경우

#### □ 기대효과

- 발효 방법을 이용한 지역 로컬농산물 활용 확대 방안 모색 및 건강하고 올바른 식생활 문화 정립 및 확산