

## 쉽게 활용 가능한

# 『우리쌀 활용 영양간식 만들기』 교육 계획

- 우리 쌀에 대한 올바른 이해와 교육을 통한 전통식문화 확산 및 미각 형성
- 쌀 생산품 및 가공품의 다각적인 활용방법 확산으로 우리 쌀 소비촉진

### □ 추진개요

- 기 간: 2021. 10. 21.(목) ~ 10. 26.(화) 14:00 ~ 17:00
- 횟수 및 인원: 3회 20명
- 교육대상: 우리쌀을 활용한 가공기술에 관심이 있는 관내 주민
- 장 소: 제주농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
  - 남은 밥을 이용한 브런치 실습교육
  - 퓨전떡 및 전통병과 실습교육
  - 밥솥으로 할 수 있는 쌀 베이킹 실습교육

### □ 교육접수

- 접수기간: 2021. 10. 18.(월) 09:00 ~ 모집인원 충족 시까지(선착순접수)
- 접수방법: 전화접수(제주농업기술센터 농촌자원팀 ☎760-7733~34)
- 교육 이후 설문조사를 통한 만족도 평가 실시 예정

### □ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
10.21.(목)	13:40 ~14:00	등록 및 일정소개	농촌자원담당
	14:00 ~14:10	개강식	
	14:10 ~17:00	남은 밥을 이용한 영양만점 브런치 - 식게부리또(제사 남은밥+음식을 활용한 또띠아 말이), 멸치누룽지강정 또는 누룽지피자, 식혜	베지근연구소 김진경 (보조강사 서모란)

10.25.(월)	14:00 ~17:00	<b>남녀노소 누구나 좋아하는 매력적인 퓨전떡</b> - 잼카스테라경단, 연두부경단 <b>선물하기 좋은 쌀을 이용한 전통병과</b> - 삼색쌀강정, 계강과	बे지근연구소 김진경 (보조강사 서모란)
10.26(화)	14:00 ~16:40	<b>오븐없이 집에서 할 수 있는 쌀베이킹</b> - 밥솥으로 만드는 단호박허니카스테라, 브로콜리치즈찜케이크, 쌀가루크레페	बे지근연구소 김진경 (보조강사 서모란)
	16:40 ~17:00	설문조사 및 수료, 평가	농촌자원담당

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

## □ 행정사항

- 코로나19 관련 방역지침을 준수하며 교육 운영
  - 교육생 발열검사, 교육 중 마스크 착용, 손소독제 비치 등

## □ 기대효과

- 우리 쌀의 중요성에 대한 인식 확산과 올바른 식생활 문화 확산
- 우리 쌀의 다양한 활용 방법을 통한 쌀 소비 촉진 유도