

スウェーデンの伝統菓子 セムラを作りますか？



kröne workshop

kröne ワークショップ第一弾

ステラン・ホルストさんによる スウェーデンの伝統のお菓子作り教室



セムラはスウェーデンの代表的なお菓子ケーキです。
パン焼きの名人、ステラン・ホルスト先生の指導でセムラ作りを学びます。
さらに、今回は北欧の人々がクリスマス前に好んで飲む“グルッグ”（スパ
イスワイン）も作ります。完成したセムラとグルッグを楽しみながら、
先生とスウェーデンの話で盛り上がりましょう。
もちろん、お菓子作り初心者や男性の方、親子でのご参加も大歓迎ですので、
皆様ぜひご参加下さいね♪

- 開催日：2007年12月1日（土）15時～17時
- 講師：ステラン・ホルスト ■開催場所：Hyggelig kröne（鎌倉市由比ガ浜）
- 定員：10名（定員になり次第、締め切らせていただきます。）
- 会費：大人3,500円 子供1,500円（中学生以下）
- お支払：お申込み後5日以内に料金をお振込ください。
お振込み先は別途お電話にてご連絡いたします。
- 申込み：下記連絡先にお電話もしくはメールでお申込み下さい。
お申込の際に【住所】、【氏名】、【電話番号】、【参加人数】をお伝えください。
【申込窓口】 kröne TEL: 0467-25-0847 mail: info@krone-kamakura.com



講師：ステラン・ホルスト
1948年スウェーデン、ファールン生まれ、イエテボリ育ち。1972年初来日。現在は日本に滞在し、スウェーデン語と英語を都内各所で教える傍ら、昨年はNHKBSのバラ大百科に出演し、スウェーデン料理を紹介。好評を博した。