

Smaka Korea 2022

Koreansk mat blir alltmer populär. De flesta är idag bekanta med kimchi, bibimbab och ett flertal andra rätter. Netflixserien Chef's Table med munk Jeong Kwan har bidragit ytterligare till detta och gjort att alla idag pratar om koreansk matlagning.

Vi genomför nu den sjätte versionen av vår populära matresa som bara blir bättre och bättre. Följ med på en spännande resa där vi bland annat besöker munk Jeong Kwan's tempel och hon lär oss sin speciella matlagning. Det blir en rundresa som är en upptäcktsfärd i ett land där gastronomin är ett fyrverkeri av smak och färg. Där hälsa och kost naturligt hör ihop och där varje måltid är fest och samvaro.

En anledning till att maten är så vällmakande och hälsosam stavas fermentering. Naturligtvis kommer vi därför också att lära oss hur man gör gochujang, denjang, kimchi, m.m.

Sara Yoon har arrangerat denna resa fem gånger sedan 2015 och är en van researrangör. Hon brinner för att sprida sitt hemlands kultur till oss nordbor och är en duktig matlagare. Sedan många år bor hon i Sverige, har drivit Meari Travel i femton år samt arrangerat otaliga resor till Korea.



Skicka intresseanmälan till travel@meari.se

Meari Travel

INTRESSEANMÄLAN

Smaka på Korea 2022

Datum: 11 -18 september 2022

Innehåll: En veckas spännande upptäcktsfärd i Koreas matkultur med Sara Yoon och en lokal engelsktalande guide. Det är en rundresa där vi upplever olika delar av Korea och deras speciella lokala matkultur. Det kommer även att finnas tillfällen att se tillagningen på plats och själva vara med och laga maten vi äter.

Namn enligt pass:		
Företag:		
Adress:		
Telefon:		
E-mail:		
Passnr:		
Födelsdata:	År:	Månad: Dag:
Kön:	Nationalitet:	
Sjukdom eller allergi:		

Anmärkning eller kommentar:

En mera detaljerad beskrivning av vad som ingår kommer senare.

Använd din PDF-läsare för att fylla i och sedan skicka anmälan.

Du kan även skriva ut den och fylla i manuellt och sedan skicka per mail eller post.