

동아리 활동보고서

활 동 명	개강총회		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.09.12. 18:30~21:00	비고	
활동목적	동아리 회칙 설명 및 동아리방 이용 수칙 설명, 운영진 소개, 2학기 동아리 활동에 대한 대략적인 설명 및 친목 도모		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 공과대학 B101호</p> <p>활동내용 : 동아리 소개(동아리 회칙, 동아리방 위치 및 이용 수칙, 운영진, 동아리 활동 타임라인, 동아리원 등록 등), 소개를 마친 후 동아리원들과 간단한 뒷풀이를 통한 친목 도모</p>		

활동사진
(3매 이상)

동아리방 사용 수칙



스왈링 일정표





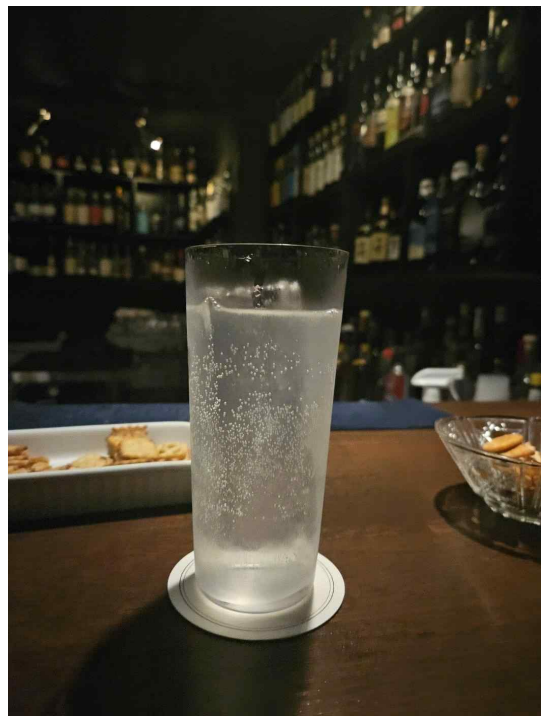
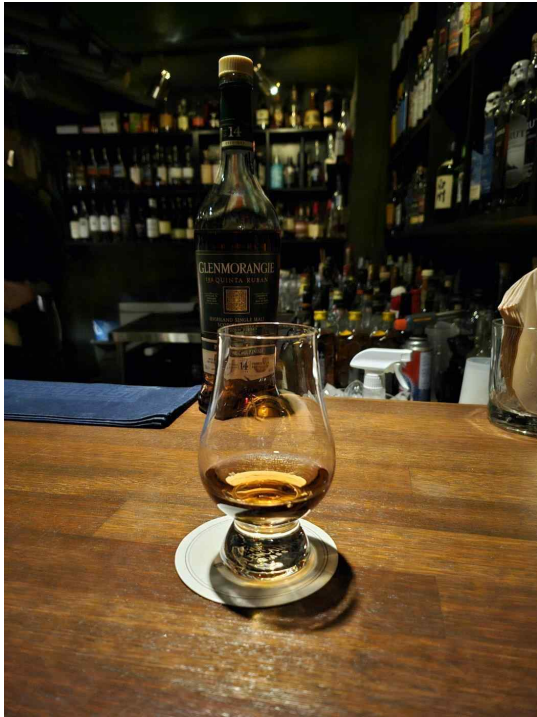
동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활 동 명	바 투어		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.09.26. 19:00~22:00	비고	
활동목적	바 방문이 처음이거나 경험이 적은 회원들을 위한 소개 및 바 방문을 좋아하는 회원들의 정보 공유, 친목 도모		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 디아노체, 글렌모데아, 테라핀 등</p> <p>활동내용 : 조별로 가고 싶은 바를 조사한 후 각각 방문하여 술과 바에 대한 취향 및 정보를 공유하고 친목을 도모함. 바 투어 활동이 끝난 후 시간이 되는 회원들끼리 모여 각각의 조에서 했던 활동(마셨던 술, 나누었던 이야기 등)에 대한 소회를 밝히고 공유함</p>		
활동사진 (3매 이상)			



동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활 동 명	믹솔로지 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.10.10. 19:30~22:00	비고	
활동목적	간단한 칵테일 조주를 통한 칵테일 기법, 칵테일 기물에 대한 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 유명한 클래식 칵테일 중 코스모폴리탄과 데킬라 선라이즈를 동아리 회원들과 함께 만들어보는 시간을 가지며 칵테일 기법인 셰이킹, 빌드, 스텐더 등에 대해 설명함. 칵테일 셰이커, 바 스푼, 지거 등 칵테일 제조에 사용되는 기물에 대한 소개를 하고 재료로 사용되는 술에 대한 간단한 설명을 함께 함.</p>		

Swalling Mixology Basics Class Recipe

Cosmopolitan

Vodka - 30ml
Triple Sec - 15ml
Lime - 15ml
Cranberry juice - 40ml



Tequila Sunrise

Tequila - 30ml
Orange juice - Fill Up
Grenadine Syrup - 2 tsp



활동사진
(3매 이상)





동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활 동 명	진 베이스 칵테일 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.11.07. 20:00~22:30	비고	
활동목적	진 및 진 베이스 칵테일에 대한 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 주니퍼베리, 레몬 껍질 등 각종 방향성 재료를 이용하여 만든 증류주인 진에 대한 소개를 하고, 진과 관련된 역사적 맥락을 공유하고 시음해봄. 이후 진을 이용하여 만드는 칵테일인 김렛과 네그로니를 소개하며 동아리 회원들과 함께 칵테일을 제조해보는 시간을 가짐.</p>		
활동사진 (3매 이상)			

Recipe

Swalling Gin Cocktail Class



Gimlet

Dry Gin – 45ml
Lime juice – 15ml
Sugar – 1 tsp

Negroni

Dry Gin – 30ml
Campari – 30ml
Sweet Vermouth – 30ml





동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활 동 명	맥주 시음회		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.11.14. 18:00~21:00	비고	
활동목적	평소에 접해보지 못한 다양한 종류의 맥주 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 과일사워 맥주, 자연발효 맥주, 크래프트 맥주 등 평소에 접해보지 못한 다양한 맥주에 대해 소개하고 맥주의 종류에는 어떤 것이 있는지, 왜 맥주를 통해 다양한 시도들이 나타나고 있는지 등에 대해 정보를 공유하고 동아리 회원들과 함께 시음해보는 시간을 가짐.</p>		
활동사진 (3매 이상)			

Lindemans Kriek

Lambik Lindemans

자연발효를 통해 만든 람빅에 체리를 첨가
1822년 부터 시작된 전통 깊은 람빅 브루어리 린데만스
체리의 달콤함과 람빅의 새콤함이 어우러진 음료수같은 맥주



City of Double

NE DIPA Craft Bros Brew.

크라이오, 넬슨 소빈 홉
패션후르츠, 화이트와인, 구스베리, 감귤 캐릭터
주시한 목넘김과 상큼한 맛





동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활 동 명	럼 베이스 칵테일 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2023.11.28. 20:00~22:30	비고	
활동목적	럼 및 럼 베이스 칵테일에 대한 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 사탕수수를 이용해 만든 증류주인 럼에 대해 소개하고 럼의 종류에는 어떤 것이 있는지, 럼의 역사적 맥락에는 어떤 것이 있는지 등에 대해 공유함. 또한 피나콜라다, 다이키리, 모히토, 보스턴 쿨러 등 럼을 이용하여 만드는 다양한 칵테일을 동아리 회원들과 함께 만들어 보는 시간을 가짐.</p>		

활동사진
(3매 이상)

pina colada



Rum – 1 ¼ oz

Pina Colada Mix – 2 oz

Pineapple Juice – 2 oz

Rum – 2 oz

Lime Juice – $\frac{2}{3}$ oz

Sugar – 2 tsp

Daiquiri



mojito



Rum – 1 ½ oz

Mint – 6 leaves

Sugar – 2 tsp

Lime Juice – $\frac{2}{3}$ oz

Soda Water – fill up

Rum – 1 ½ oz

lemon Juice – ½ oz

Sugar – 1 tsp

Ginger Ale – fill up

Boston cooler



Recipe

Swallowing Rum Cocktail Glass

