

バウムクーヘン作り

野外で、原材料からおやつを作る。友達と協力して作り上げる楽しさを味わうことができる。

場 所	各キャンプ場炊さん場
対 象 学 年	小学生以上
所 要 時 間	4時間
実施可能期間	5月～10月
料 金	食材費 1人480円 炭 代 1U字溝1,660円(5～6人分)
所で準備する物	炭、食材、U字溝、ロストル、うちわ、火ばさみ、ガスボンベ、バーナー、ボウル(1グループに3個)泡立て器、おたま、包丁、まな板、木製の椅子、ゴミバケツ2、ゴミ袋2、洗剤セット、たわしセット、除菌セット、手洗い洗剤 皿
団体準備物	ふきん、軍手(綿100%イボ無し)



実施要領

【作り方】

- ①火をおこす
 - ・U字溝にロストルをのせて、炭を中央部に固めて置く。
 - ・バーナーで火をつけた後、うちわで扇ぎ、少し経ったら火ばさみで広げる。(おき火にする)
- ②竹の準備をする
 - ・消毒のため少し火であぶる。(あぶったときに出る油で、一卷目がくっつきやすくなる。)
- ③生地を作る
 - ・卵を黄身と白身に分けてボウルに入れ、白身は泡立て器で角が立つくらいに泡立てる。
 - ・もうひとつのボウルにバターを入れて炭火で温めて溶かし、砂糖・ホットケーキミックス・はちみつ・黄身を入れ、粉がなくなるまで泡だて器で混ぜる。
 - ・最後に泡立てた白身を加え、へらでさっくりかき混ぜる。
- ④生地を焼く
 - ・生地の入ったボウルの上に竹を置き、おたまで生地をまんべんなく付ける。(20～25cm幅で)
 - ・竹を回し、生地が垂れなくなったら火の上に持っていく。
 - ・火の上で生地が垂れないように、2人で協力して竹を回す。
 - ・表面に軽く焦げ目がついたら、ボウルの上で生地を付ける。(焦げ目が年輪の模様になる)
 - ※最初の2, 3回はしっかり焼くとよい。火に近い低い位置で。
 - ・これを生地がなくなるまでくり返す。
 - ※生地が垂れなくなったら、ゆっくり回して焦げ目を付けるのがポイント。
- ⑤竹からバウムクーヘンはずす
 - ・包丁で縦に切り目を入れて、竹からはがすようにする。

【後片付け】

- ①使った調理用具は、洗剤できれいに洗う。
- ②炭は、炊さん場横の灰捨て場に捨てる。
- ③U字溝やロストルを戻し、炊さん場の掃き掃除や用具の返却を行う。

【食材内容(6人用)】

ホットケーキ粉600g、卵12個、無塩バター300g、砂糖180g、はちみつ小袋2個

