

1月 キッズクラブ

2010年1月24日、キッズクラブではダッチオーブンを使った野外料理を行いました。本日のメニューは丸鶏とスープ、ご飯と焼きりんご！！ グループのお友達と協力しながら火おこしから行いました。



まずは薪に火をつけて、炭を投入！ダッチオーブンには火が長持ちする炭がいいんです。



炭をくべたら丸鶏の準備！塩・こしょう・んにくを全体にすり込み野菜と共にダッチオーブンへ！



火を調節しながらダッチオーブんと飯ごうを見守ります。皆だんだん火の扱いが上手になりました。



ダッチオーブンに材料を投入して約1時間！鶏の丸焼きが完成。ふたを開けた瞬間、大歓声！とってもいいにおいが広がりました。鶏も、丸ごと入れた野菜もお箸で簡単に切れるほど柔らかくなっていました。



ダッチオーブンの最大の特徴は、分厚い鉄蓋で密封されることにより高圧力で調理され、食材そのものの旨みを最大限に引き出してくれる事にあります。上にも炭が置けるので、火力が全体に行き渡り、短時間で美味しい鶏の丸焼きを作ることが出来ます。



自分たちで作った丸鶏も飯ごうで炊いたご飯もとってもおいしく出来ました。みんなたくさんおかわりしていました。

2月のキッズクラブは・・・

野焼き陶芸を行います。

2月14日は…陶芸のねんどをこねて、好きな形に作ります。

2月28日は…14日に作って、乾燥させておいたものを、火をおこして、焼き上げます。