

バウムクーヘン

プログラムの概要・ねらい

バウムクーヘンとはドイツ語で、「バウム」は「樹」、「クーヘン」は「お菓子」のことである。お菓子の切り口がまるで樹木の年輪に見えるため、このような名前が付いたのが由来である。時間をかけて一層一層焼き色を付けて、まるで樹木の年輪のようにでき上がっていく。

難易度：★★★（高）

場所	野外炊飯場		
時間	1時間30分～2時間		
値段	料金表参照		
季節	年間	人数	何人でも
準備物	【利用者】別紙「野外炊飯（準備・片付け）」参照 救急用品 【自然の家】材料4人分（ホットケーキミックス2袋、卵2個、砂糖3本、牛乳500ml）、薪バウムクーヘン用の竹、計量カップ		

①準備

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、事前準備をする。
 材料と野外炊飯場の鍵（ログハウスゾーンは必要なし）をサービスセンター受付で受け取る。
 ※材料数、賞味期限を確認する。野外炊飯場で道具の確認をする。
予め、かまどの網を下から3段目に設置する。

②実施の流れ

【時間】

- 0:00 プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。
竹を洗う。
- 0:05 ボールにホットケーキミックス、卵、砂糖を入れる。
牛乳を**少しずつ**入れ、粉が玉にならないように、混ぜながら作る。
※生地は、竹に塗った時に少し垂れ落ちる程度のやわらかさになるよう、牛乳の量を調節して作る。気候（湿度）にもよるが、はじめは400ml程度を目安とする。
- 0:20 **網の上に薪を組んで**火を起こしておく。（別紙「火付け」参照）
竹にホットケーキミックスを垂らす。（写真①）
※薄く塗り重ねていくこと。塗る面を広くし過ぎない。（節と節の半分ほど）
- 0:30 竹を回しながら、火であぶる。（写真②）
- 0:40 きつね色が付く程度まで焼けたら、次の層を塗り重ねる。
これを繰り返しながら、何度も焼き重ねていく。（写真③）
- 1:00 焼き上がったら、包丁で切り分けて、食べる。（写真④）
燃えている薪は食べている間に燃やし尽くすようにする。
- 1:10 片付け
- 1:30 終了



【応用】 野外炊飯の導入（火の扱い方など）と併せて行うことも可能である。

※自然の家では、食品教材のアレルギー表を用意していますので、アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。

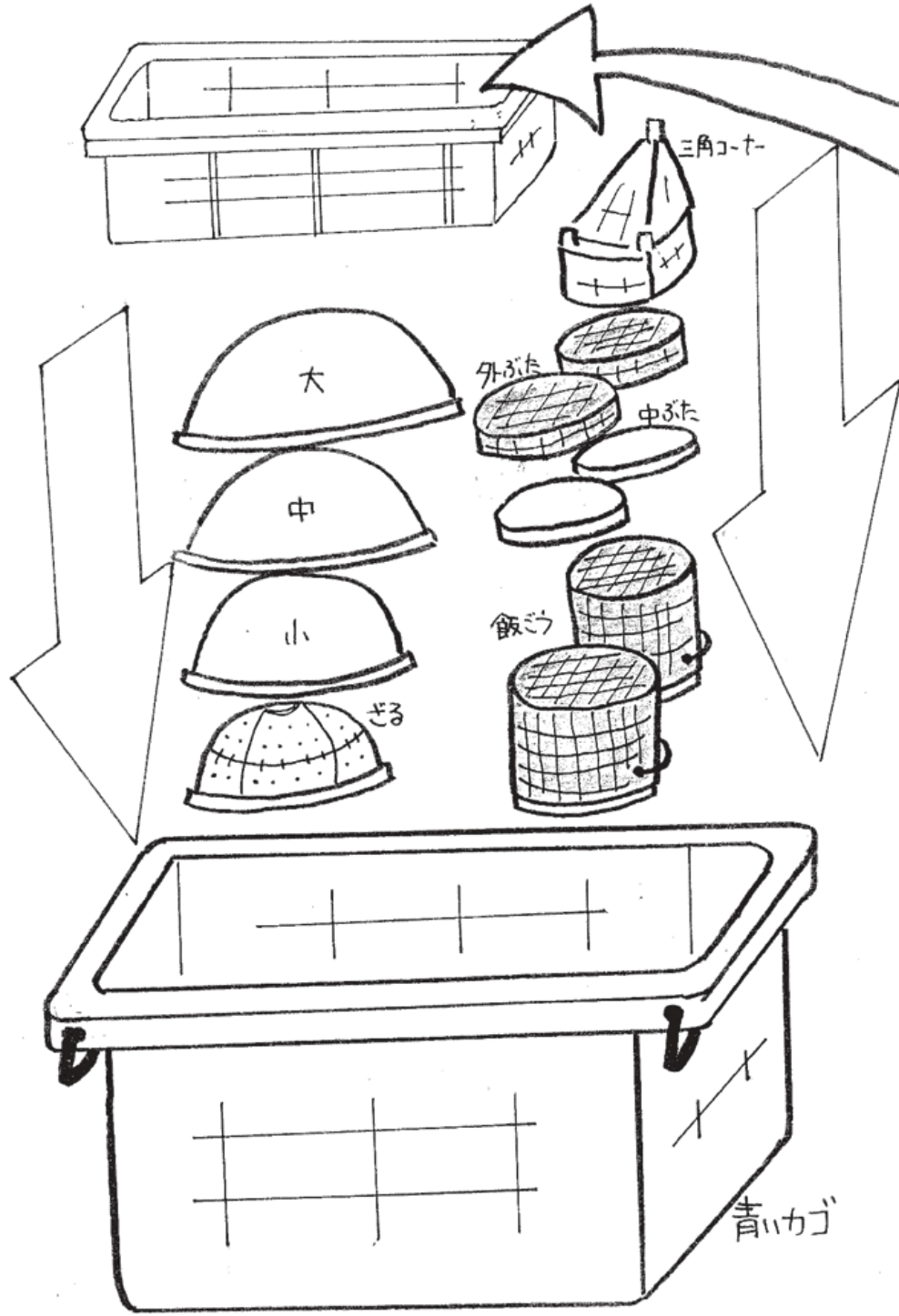
※十分加熱してからお召し上がりください。

注意

③後片付け

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、後片付けをする。
 竹は洗剤を使わずに洗い、乾かしてから元あった場所へ戻す。
 材料用のカゴ、野外炊飯場の鍵（ログハウスゾーンの場合は必要なし）をサービスセンター受付に返却する。
★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

ちばししょうねんしぜん いえ やがいすいはんようぐ
 千葉県少年自然の家 野外炊飯用具セット



おたま		2
さいばし		2
皮むき器		2
トング		2
フライ返し		2
しゃもじ		2

ちょうりきぐ
調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナー	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。