



かまど缶じろう式 空き缶かまど

オレは空き缶(あきかん)ごはんの達人(たつじん)、竈門缶次郎(かまどかんじろう)だ空き缶(あきかん)ごはんのおいしい炊(た)き方をおさらいしておくぜ

まずはおかまとかまど作りから

おかまはアルミ缶(かん)の上のところを缶(かん)きりで切るだけ かまどは上のところを缶(かん)きりで切ったら絵のように3かしょもカッターで切るんだ カッターはキミたちがやるとあぶないのでおうちのひとにやってもらおう

空き缶(あきかん)ごはんにだいじなのは水の呼吸(こきゅう)と火の呼吸(こきゅう)だお米3/4合(ごう)に対(たい)して水は180cc(しーしー)お水を入れてもすぐに炊(た)いてはいけないアルミはくでフタをして、お水がしみこむまで30分まとう

(30分たったぞ)

火をつけるかまどは下があつくなってもだいじょうぶなところにおいてやること もしものために、かならずちかくにお水のはいったバケツをよういしておこうね

火には25g(ぐらむ)の固形燃料(こけいねんりょう)をつかおう 空き缶(あきかん)かまどに固形燃料(こけいねんりょう)を入れたら 下のあなからマッチをさしこんで火をつけよう 火はあぶないので全集中(ぜんしゅうちゅう)でがんばるんだ! 燃料(ねんりょう)に火がついたらマッチをぬいてマッチの火をけして おさらへ かまどの中にマッチをのこしてしまうととちゅうで火がきえることがあるのでちゅういしよう

さぁお米の入った缶(おかま)をかまどの上におこう。そして火がきえるまで炊(た)くんだ火がきえたらそ~っとアルミはくをめくって中を見てみようこのとき缶(おかま)は まだあついので気をつけておいしそうにたけていたらもう一回フタをしてあと10分がまんしよう缶(おかま)の下のほうまでごはんがおいしくなるようにむらすんだ

10分たったらアルミはくのフタををあけてたべてみよう! 缶(おかま)がまだあつかったらてぶくろをして中のごはんをおさらに出してたべてね

子どもだけでやるとキケンなのでかならずお父さんお母さんといっしょにやろうね じゃあまたな!

竈門缶次郎(かまどかんじろう)より