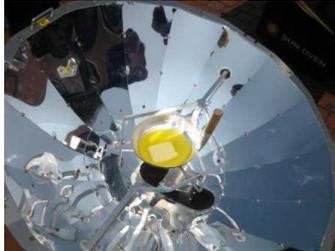


第2回がやっこ探検隊 ソーラークッキング クッキー編

2007.07.28 (土)

初めてのソーラークッキング体験をしてもらいました。
料理をしたことある人・無い人、それぞれ楽しかったでしょ！

1. ソーラーでクッキーを焼きます
2. 手っ取り早く、クッキーの素を使います
3. まず、バターを溶かします
4. 卵を1個割りほぐします そこへ溶かしバターを入れよく混ぜ、粉を一箱分入れヘラでかきまぜます



真剣にバターを三等分に切ってまあす

5. 絞り袋に混ぜたものを入れ、油を引いた天板に搾り出していきます



ウオッシ！
うまかった！



6. サンオープンにセットしクッキーの縁がきつね色になってきたら (約 40 分) 取り出して冷まします



いい色に焼
けました

上出来！私って天才？

ざるにあけて
冷まします



焼きあがったら、みんなで試食。
他にも炊込みご飯・赤飯・蒸し焼き芋・ポップコーンなど、
たくさんのソーラークッキングメニューを試食できました。
太陽ってすごいなあと体感してもらえたと思います。