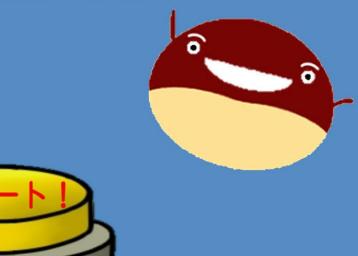


カレーライスを作ろう

アプリの説明でわからないときは スタッフに聞いてね!





カレーの作り方





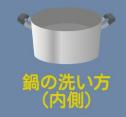








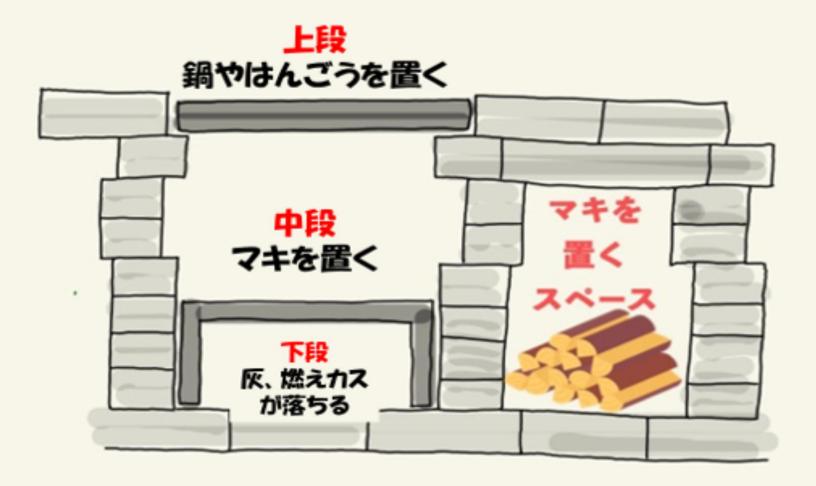








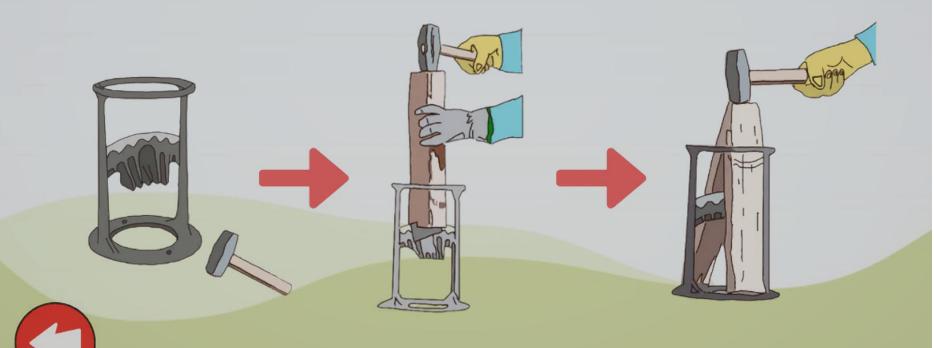
かまどの使い方





意思到如方

細いまきを作るにはキンドルクラッカーという道具を使います。 ハンマーを持つ手は素手、まきを持つ手には軍手をはめます。 油断すると危ないので十分注意してください。



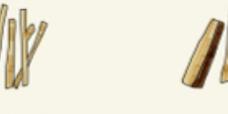
火の起こし方

なたで割ったマキ (拾った小枝)

マキの他に

- 新聞紙 ・綿軍手
- ・マッチかライター を用意してください。





「八」の字の ように置く

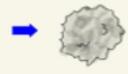


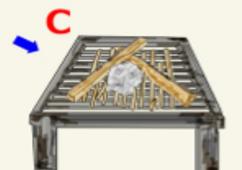




新聞紙1枚







①新聞紙の上にナタで割っておいたマキを置き、さらに細めのマキを置く②すき間から新聞紙に火をつける







ごはんの炊き方

5 合より多く 炊く場合は 2 つの 飯ごうに分ける。 水の量は米の表面に人差し指を つけて

子ども…第一関節の 5 mm上 おとな…第一関節 まで水をいれる。

15~30分、水につけておくとおいしく炊けます。



沸とう後、 水分が なくなったら 炊きあがり!









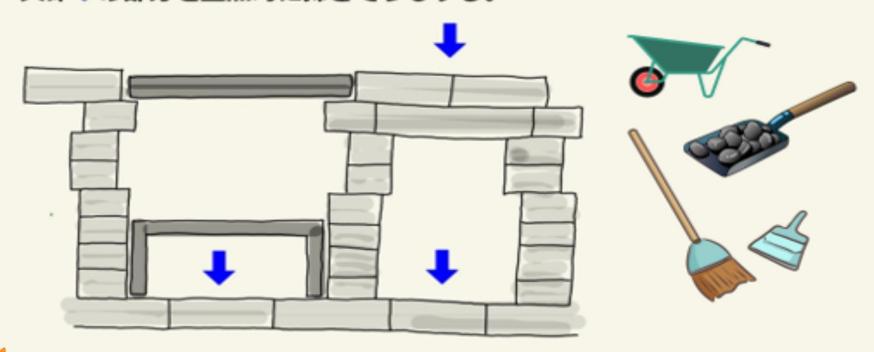
カレーの作り方



かまどのそうじ方法

かまどに水をかけないでください! レンガが割れて、事故になる恐れがあります

燃え残った炭をじゅうのう(小型のスコップ)、ほうき、ちりとりを使って、かまどから出し、灰捨て用一輪車に入れる。 矢印→の部分を重点的に掃きそうじする。



なべ(内側)、食器の洗い方

スクレパーでカレーのルーなどをきれいに落とし、 洗剤をつけてスポンジで洗う。





M ローカル&カフェライド!イージーゴーイングな自転車旅!in... Peatix 西垣幸造さん あなたにおすすめのイベントをご紹介し ます。 ローカル&カフェライド!イージーゴーイングな自転車…

なべの洗い方(外側)

クレンザーをかけて、なべみがきでみがく。 ○の部分は汚れが残りやすいのでしっかりみがく。





なべ・食器洗いの貸し出し用品

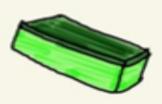
洗剤

スポンジ

なべみがき

スクレパー









クレンザー 金だわし

BBQ網用 ブラシ







