



これは「カルメ焼き」という
 むかしなつかしいおかしだよ。
 おじいちゃんやおばあちゃんたちは
 よく知っているよ・・・
 さあ、「カルメ焼き」づくりに
 チャレンジ！





使う物



ざいりょう	三温糖(さんおんとう)、重曹(じゅうそう)、水
どうぐ	お玉、せつし200度まではかれる温度計(おんどけい)、アルミの板(いた)、わりばし(2ぜん)、輪(わ)ゴム、スプーン
売っているところ	スーパー(三温糖)、やっきょく(重曹)、ざっか店(お玉、温度計、アルミの板、わりばし、輪ゴム)

作り方

じゅんぴ

	<ol style="list-style-type: none">1. カルメやきづくりは、温度(おんど)がとても大切(たいせつ)です。低(ひく)すぎても高(たか)すぎてもうまいきません。はじめは、温度をはかりながらやってみよう。2. 温度計の先(さき)は、とてもこわれやすいので、うすいアルミの板(いた)でカバーを作ってはめておきます。(わりばしや竹ぐしで温度計をはさんでもいいよ)
	<ol style="list-style-type: none">3. 入れ物に重曹を入れ、三温糖と水を少し入れしめらせておく。(水だけだとすぐかわいてわりばしにつけづらい)4. わりばしを2せん輪ゴムでたばねた、かきまぜ棒(ぼう)を用意(ようい)する。
	<ol style="list-style-type: none">5. スプーン山もり1パイの三温糖をお玉に入れる。
	<ol style="list-style-type: none">6. スプーン1~2パイの水を入れる。

加熱(かねつ)する



1. ガスコンロの火を弱火(よわび)か中火(ちゅうび)にします。(あまり強すぎないこと)



2. 温度があがるとふつとうしてきます。温度が90~110度くらいでは、サラサラしたかんじのあわがでます。



3. さらに温度が上がってくると、ねばりのあるあわにかわってきます。温度が125度になったら、火から下ろします。火から下ろしても、温度は少し上がりつづけます。まだ小さなあわが出ています。



火から下ろしかきまぜる



1. かきまぜ棒(ぼう)の太い方にあずき粒(つぶ)くらいの重曹(じゅうそう)をつけておきます。(写真)



2. あわがおさまったら(写真左)、重曹のついたかき混ぜ棒でお玉の中の三温糖をすばやくかきまぜます(写真右)。三温糖全体(ぜんたい)に重曹がまじるようにします。



3. 十数回かきまぜているうちに、三温糖全体が少し白っぽくなってきたら、かきまぜるのをやめ、お玉の真ん中からかきまぜ棒(ぼう)を引(ひ)き上げます。



4. 三温糖がかたまりながら、フワーツとふくらんできます。
5. ピチピチと音がしなくなったらできあがりです。
6. カルメやきはお玉にくっついているので、はがすためもう一度お玉をさっと火にかけます。(お玉とくっついてかたまった砂糖(さとう)をとかすため)
7. お玉のふちをまな板(いた)などの上にたたきつけると、カルメやきがころんとはがれます。



8. できたてのカルメやきは、とても熱(あつ)いのでやけどしないように気をつけよう。
9. 中をわってみると、すきまがたくさん見えるよ。
10. 歯(は)ざわりのいいおいしいカルメやきのできあがり!