

2013/5/26



# 愛川ふれあいの村主催事業 手作りバウムクーヘン!

終了報告

深緑の色が増した晴天の下、愛川ふれあいの村の主催事業「親子で手作りバウムクーヘン！」を行いました。はじまりのつどいをして班の自己紹介をしてから、クッキング開始！まず、卵の黄身と白身をボウルに分けていきます！黄身が割れないように、そ〜っと卵の殻を割ります。いくつかの班からは「割れちゃった〜！」との声もありましたが、それも良い経験です★



その後は、「班対抗！メレンゲ作り大会」を開催。5分間で卵の白身をメレンゲにします！班のみみんなで協力して卵の白身を泡立て、「がんばれー！」と、家族の壁を越えて応援していました。



黄身には砂糖・バター・小麦粉を入れ、泡立てたメレンゲと合わせたら生地完成！いよいよ、バウムクーヘンを焼いていきます。まず、竹をあぶって竹の油を出し、生地をかけます。息を合わせて両端を持ち、生地が炭に落ちないように、そして焦げないようにくるくると回します。



一層焼いたらまた生地をかけて焼いて…の繰り返しです。大人も子どもも生地を焼くことに興味津々です！「焼けたかなー？」という声や「ここが焼けてないからもっとじっくり焼こう！」という声があり、チームワークもばっちり！どんどんバウムクーヘンの層ができていきます！



子どもたちは別に1人1本、自分のミニバウムクーヘンを作ります！焦げないように焼くことに、とても真剣です。ミニバウムクーヘンが気になるお父さんお母さんも、一緒に焼いていました。



そして班のバウムクーヘンが完成！切り口を見てみるときれいな年輪ができていました。「できたてはおいしい！」という声が聞こえ、あっという間にバウムクーヘンはお腹の中へ…。



みんなで協力して作った無添加のバウムクーヘン。「素朴な味わいがする！」といつも食べているバウムクーヘンとの違いを感じられた1日でした★

文責：大瀧（き一）