バウムクーヘン

ドイツ語でバウムクーヘンは「木のお菓子」 竹を使って、ぐるぐるぐるぐる・・・ 味も形も世界に一つだけのバウムクーヘン 回した数だけ、輪ができ和が膨らむ!





活動のねらい・期待される効果

- ・仲間と協力して、チームワークを高める。
- ・野外でお菓子作りを体験する。

一斉実施可能人数	250人(1班10人程度)		3月中旬~11月 ※雨天時プログラムのみとしては 不可
所要時間	4~5時間	実施場所	野外炊飯場、クラフト棟、森の家
主な対象	小学生~		
指導について	・職員が事前指道を行います。		

活動の概略

野外で火をおこし、竹を回しながら、生地をつけては焼き、つけては焼き・・・。 仲間と協力して本格バウムクーヘンを作ります。

根気のいる作業ですが、「作る」楽しさと「できた」喜び、達成感、満足感を味わうことができる活動です。

準備物

交流の家が貸し出しできる用具・材料

・ボウル(2)・おたま・泡立て器・包丁・まな板・バット・バーベキューコンロ・きり・野外炊飯用具

利用者または団体で準備する用具・材料

- ・タオル ・軍手 ・点火用ライター ・ふきん ・スポンジ ・新聞紙 ・うちわ
- ・竹(事務室で購入可能です。事前にご相談下さい。) ※竹の穴はあらかじめ開けてあります。

事務室または食堂で購入する物

- ・バウムクーヘンセット(たまご・ホットケーキミックス・バター・砂糖・牛乳)6~8人分
- · 炭 · 竹 · 着火剤

※購入物品の金額については、利用申込書一式(プログラム教材・指導員申込書)をご確認ください。

当日の動き

①打合せ 必要な材料、購入物品、作業手順、班編制等について確認します。

②用具の受け取り ・食堂、炊飯場それぞれで、必要な材料や用具を受け取り、準備をします。

1) 火をおこし、熾き火を作る

③下準備 2)バウムクーヘンの材料を合わせ生地をつくる

3) 竹を洗う。(火であぶる)

④生地を焼く 竹に生地をつけたら、炭の上でグルグル回しながら生地を焼きます。

(バウムクーヘン) これを生地がなくなるまで続けます。

⑤試食(ふりかえり) 完成したバウムクーヘンを切り分け、食べます。

⑥用具の片づけ 食器やBBQ台等の最終点検を職員立ち合いのもとに行います。

安全対策・環境への留意点

- ・火を扱いますので、やけどをしないように、十分注意してください。
- ・節水にご協力下さい。