

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」のこと。
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)	活動季節・条件	3月中旬～11月 ※雨天時のみのプログラムとしては不可
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	職員が事前指導を行います。		

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。
体験料として1人1日50円を徴収します。

準備物

交流の家が貸し出しできる用具・材料

- ボウル ○おたま ○泡立て器 ○包丁 ○まな板
- バット ○バーベキューコンロ ○野外炊飯用具
- 竹 ※竹の穴はあらかじめ開けてあります。

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 ○新聞紙 ○うちわ
- ふきん ○スポンジ

交流の家(食堂)で購入できる物

- 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 ○着火剤 ○ふきん ○スポンジ

※購入物品の金額については、交流の家HPや「利用ガイドブック」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。
- ③下準備 1)火をおこし、熾き火を作る
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
(バウムクーヘン) 竹に生地をついたら、炭の上でグルグル回しながら生地を焼きます。
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台等の最終点検は、職員立ち合いの下に行います。

安全対策・環境への留意点

- 火を扱うので、やけどをしないように、十分注意してください。
- 節水にご協力ください。