



手打ちうどん打ちに挑戦！

9月17日(水)今年度4度目の調理実習として、うどん打ちに挑戦し、カレーうどんを作りました。中学生2名が参加しました。

ボウルに強力粉・薄力粉・塩を混ぜて、水を少しずつ加えながらかき回し、そばろ状になったら、まな板上で手のひらを使って根気よくこね続けました。できた生地をラップに包んで常温で20分寝かせました。その間に小須田先生は豚肉が入ったカレーを作りました。生地を二つに分けて、打ち粉をまぶしながら、麺棒で力を込めて伸ばしました。手ごろな大きさになったら、折りたたんで包丁で切りました。熱湯で10分ほど茹でて、完成。カレーをつけ麺風にして頂きました。

腰のあるしっかりしたうどん、デザートには、杏仁豆腐とコーヒゼリーもあり、カップヌードルミュージアムでのチキンラーメンの体験がうどん打ちに繋がりました。生徒の感想は、「うどんをこねるのが楽しかった。」とのことでした。



ピザを作りました！

10月15日(水)今年度5度目の調理実習として、ピザ(マルゲリータ)を作りました。中学生2名が参加しました。

事前の打ち合わせで、生徒達がタブレットで検索し、いろいろ議論の末、ピザを作るのにフライパンを使い、時間のかからないレシピを見つけて、今回はそのレシピで挑戦しました。

まず、ボウルに強力粉・薄力粉・ベーキングパウダー・水を混ぜてよくこね、まとまったところでフライパンの上に丸く伸ばしました。そこにピザソースをかけて伸ばし、ピーマン・バジル・チーズ・トマトを乗せて、弱火で10分加熱して完成です。

前回のうどん打ちの経験が生きて、思ったより手早くできました。完成した4枚のピザを6等分に切って、みんなで頂きました。生徒の感想は「おもったより、うまくて、楽しかった。」とのことでした。

メニュー選びからレシピ、片付けまで生徒の成長を感じられた調理実習でした。



フリースクール「こどもの夢」

NPO 法人こどもの夢サポートセンター