



空き缶ポップコーンの作り方



★事前準備（必ず学校で事前に行ってください）

アルミ缶（350ml）の上部プルタブ側を缶切りで切り取る。

細かい金属粉が内部に落ちるので、内部をよく洗淨する。

※缶のふちで手を切らないように注意する。



① 空き缶の中にポップコーンの素とサラダ油を入れる。



② アルミホイルでしっかりふたをする。

※ポイント：中央をくぼませておくこと。

ふちをしっかりとつまんで密閉しておくこと。

ポップコーンがはじけた時に外れてしまうのを防ぐため。



③ かまどに薪と網をセットして火をつける。



① 一番上にある鉄の網を外す。新聞紙を1枚丸めて中央に置く。



② 丸めた新聞紙の上に杉葉をまんべんなく置く。



③ 杉葉の上に焚き付け（細く割った薪）を置く。



④ 一番上の鉄の網を戻す。焼き網を2枚敷く。



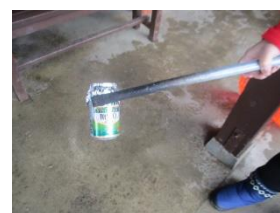
⑤ 新聞紙にマッチまたはチャッカマンで火をつける。

④ ①②でセットした空き缶の上部を火ばさみではさんで、火にあてる。しばらく振りながら空き缶の底に火を当てる。ポンとはじける音がしたら斜め 60 度に傾けて振る。（焦げるのを防ぐため）振りすぎ注意！！

※弱火で。（缶の底に火が付く程度）

約5分程度でポンポンはじける音がしてくる。

ポンポンはじける音がなくなったら、出来上がり。



⑤ 出来上がったらすぐに缶を網から耐火煉瓦のところへ移動させる。



⑥ 紙袋に出来たポップコーンをすべて入れ、塩を振る。



缶のふちで手を切らないように気を付ける。

缶が熱くなっているので火傷に注意する。

