

焼き芋の巻き方ポイント

《準備するもの》

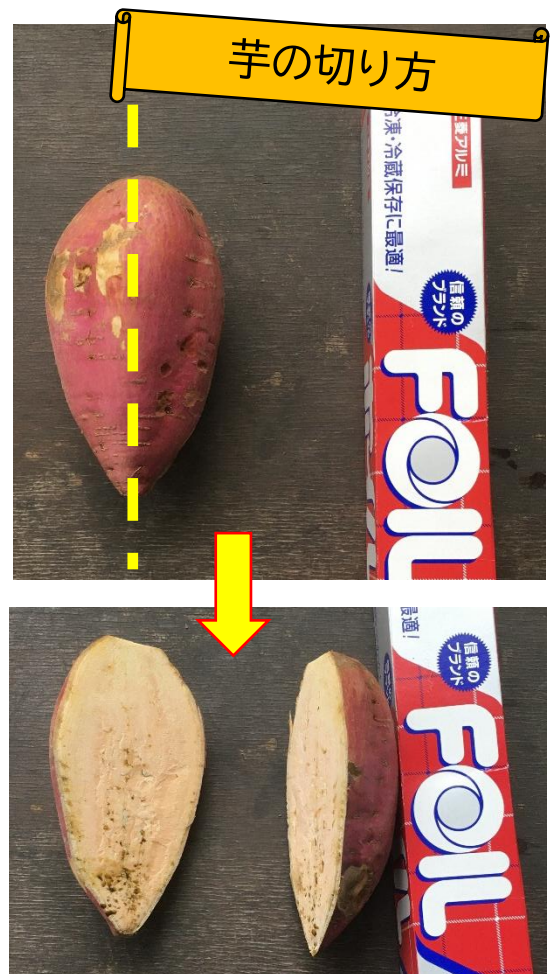
・さつまいも ・新聞紙1枚(見開き1ページ分) ・水(適量) ・アルミホイル3枚(芋を巻くためのもの)

《巻き方のポイント》

① さつまいもの大きさを見る

・焼き上がりを均一にするため、芋の大きさを縦15cm、横7cm以内のものを選びます。もし、部分的にでもサイズオーバーしてしまう場合は半分にカットすると、焼き上がりまでの時間がそろいやすくなります。※写真参照

☆良い例☆



② 新聞紙で芋を巻く

・新聞紙見開き1枚で芋全体を包むように巻き、水で濡らす。
・軽くギュッと握って芋と新聞紙を密着させる。

③ アルミホイルを巻く

・新聞紙を巻いた芋が完成したら、最後にアルミホイルで新聞紙同様に芋を巻いていく。
・1枚だけだと焼いている最中に、ホイルがはがれて芋が炭になってしまう恐れがあります。
必ず3重になるように厚めに巻いてください。

④ 完成！

・あとは自然の家の焼き芋職人をお願い(「おいしくな一れ!!」のおまじない等も実施可能です)して、別のプログラムを楽しんでください。
・焼き上がりまでは、おおよそ60分ほど(規定よりも大きい、量が多い場合はさらに)かかります。焼き上げた後に熱を冷ます時間が必要になりますので、食べる時間を含め、焼き芋の活動時間はゆとりをもってご計画ください。