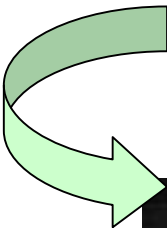
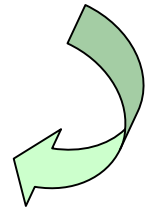
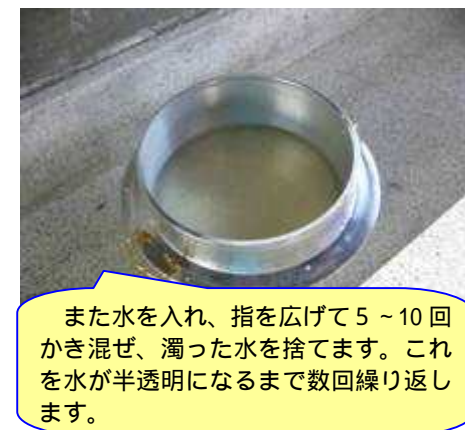
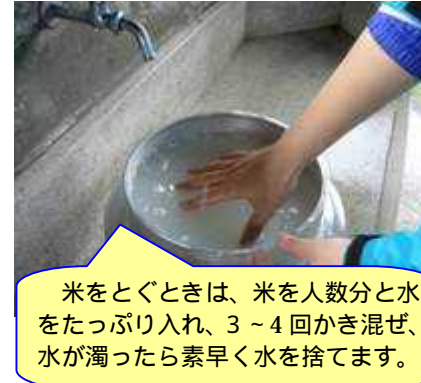
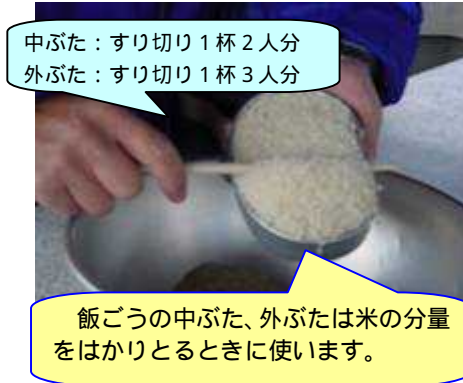


1 活動の流れ

「つば釜の使い方」の流れ





沸騰してくると、ふたのところから泡と蒸気が吹きこぼれてきます。危険ですから、決してふたを開けてはなりません。



手でふたの上を強く押さえるようにすれば、振動で中が沸騰しているかどうか分かります。

ふたを実際に開けたり試食したりしながら炊けたかどうか実際に確かめてください。



振動が衰えてきたら、火を弱め10～15分程度待ちます。10分程度蒸らせば出来上がりです。



かまどから釜を取り出す時に、外れない場合は十能を使って緩めてからとります。

炊き上がったご飯をボールに移し、つば釜の中に水をひたひたになるくらい入れます。水の入った釜を残り火にかけておくと汚れが落とし易くなります。

2 活動の留意点

- 釜の底にご飯がこげ付き取れないときは、木片を使って落とします。スプーンなど金属の物を使うと傷がついてしまいます。
- 熱くなっているかまどに水をかけると割れますので、水は決してかけないでください。火が自然におさまるのを待ってください。
- かまどで活動する人は、必ず軍手を着用してください。釜は熱くなっているのですたや執って以外は触らないでください。



片づけでは、釜やふたのほかに、釜を置いたかまどもきれいに洗います。



灰や木くずなどを十能とほうきを使って掃き、ドラム缶の中に入れます。