

ファイルナンバー4:べっこう飴



材料:6個分(アルミカップ底の直径4~5センチ程度)

砂糖250g、水 80ml

用意するもの:片手鍋、アルミカップ、

つまようじ や 竹串

引用 : kurashiru

作り方:

- ①アルミカップにつまようじや竹串を横からさす
- ②鍋に砂糖と水を入れて軽く混ぜる
- ③中火で10分ほど煮詰める※色の変化に注意
- ④火を止めて色が均等になるよう鍋をゆすりながら混ぜる
- ⑤アルミカップに流し入れて5分ほど冷ます ※常温で固まります
- ⑥アルミカップを外したら完成



☆こんな練習に！

- 砂糖と水の材料準備→分量の割合は、だいたい 3:1 が目安です。『水が80mlの時、砂糖は何グラムになるか?』など、計算の練習も。
- 楊枝や竹串で刺す→目で見て位置をよく確認する練習になります。
- 10分ほど煮詰める→見本の飴の色と見比べながら、同じ色づきを目指します。色の変化を見逃さないようにすることは、注意を持続させる経験に。

☆こんな工夫も！

熱い鍋から小さなアルミカップめがけて流すのは子供にとっては難しい作業になります。大きめのアルミカップを使うことや広めのスペースで作業すると良いですよ。また、作る前に「～した後に、食べよう！」など、ご褒美にしても。小さいお子さんは、お祭りごっこをしても楽しいでしょう。

おうちで作ったら、ぜひ写真に撮り、一言感想など添えて、以下のアドレスまで、送ってください！こちらにアップして皆さんに紹介いたします。

フトゥーロのアドレス:info@futuro.or.jp(匿名希望、イニシャル、ハンドルネームでOKです)