

こども赤かぶ塾

2011年冬の特別教室開催レポート

寒さも一段と増してきた12月に「こども赤かぶ塾冬の特別教室」が全8回で開催されました。

今年は、寒い日にぴったりの「ホッカホカ肉まん」作り。

肉まんは生地から作ります。

2人一組になり協力して生地をこねこね。



小麦粉・イースト・砂糖・塩が入っているのを確認して、混ぜたらぬるま湯を入れておもいきりこねます。

手についた生地はちょっと不思議な感じ。

でも、こねていくとだんだんど手から離れてかたまりになります。

「くっついてたのがきれいに取れた！」

驚くこどもたちの声があちこちであがります。

協力してこねあげた生地は、温かくなっている発酵器のなかでお休み。



大きくなるのが
楽しみだね。

寝る子(生地)は育ちます。

約2倍に大きくなった生地にかかる指を差し入れて、穴が開いてそのまま戻らなければ一次発酵は終了。

半分に切り分けて、その半分をまた半分に切ったら肉まん1個分の生地になります。

手のひらで平たくのばしたら、事前に用意した肉のあんをまん中において包みます。



包み終わったら、生地をちょっと休ませている間に、クリスマスベル作り。
好きな色の折り紙でベルを2個作って、一つはお持ち帰り、もう一つはツリーに飾ります。



クリスマスベルを作り終わったら、食事の準備。
先にセイロに入れて蒸していた肉まんも蒸しあがりました。



「わあ〜！」と歓声！ 美味しい肉まんが出来上がりました。



やっぱり自分で作った肉まんは世界一だね。