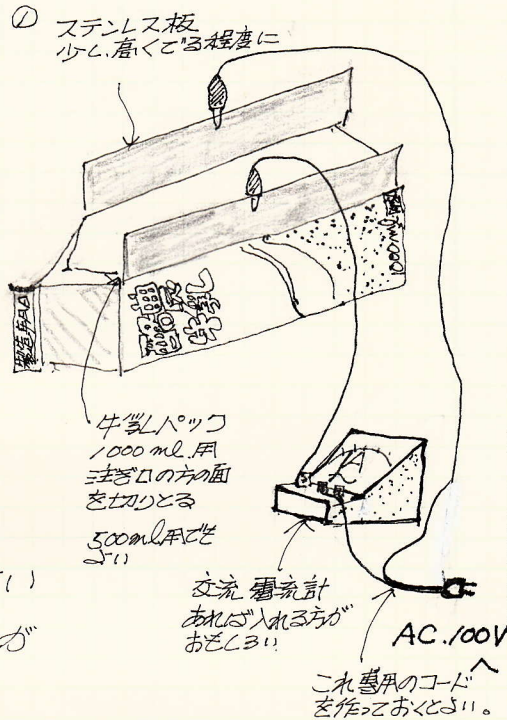


開業開業

牛乳パックでパン焼き器

今年の科教協三巻大会、くお祭しみ
な場への収穫のひとつである。まず
第一風景は、身体みの流星観測会から
であった。「パンを焼いてたバタが流
星を見よう」と銘うってクラブのそと
そたちによびかけた。そのときは、そ
うひとつのできだったが、もぎとりあ
ったバタ。その後、失敗なくやける
ようになってからは、もうそとそたち
は、来る日も来る日もパンを焼いてたバてい
るのである。学校でそのそとそというのが
は感なかなる。



パン焼き器材料

- ① ステンレス板 (9×19.5cm 1000ml) (牛乳パックに合わせで切る。たぐさし
るしときは、購入する。金物店で売って
いる。厚さ0.3mm 4.55mm×9.110mmで
与1080。もっと厚いもの、うすいものもある。
- ② 牛乳パック、1000ml用
500ml用、いづれでも可。
- ③ 交流電流計、なくてもできるが、ある方が、できあかりがよくわかる
0mA になれば、完成である。
- ④ ワニ口クリップをつければ専用コード、
た

焼くもの

A. パンを... パンを焼く場合

- 小麦粉 150g
- ドライイースト 3g
- 水 150ml
- 砂糖 20g
- 塩化ナトリウム 2g

この場合、30分程度ねかせ(発酵)、容器に1/2程度入れ、電流を流す。
10分程度でできる。むしパンの味(素朴な味)、ほしふどうを入れる等工夫して
みよう。授業では、中2のく呼吸に使えるだろう。近日 授業にかかす。

B. ホットケーキ... これは、もういたって簡単、ホットケーキの素を、水
または、牛乳でといて、そのとき、容器に入れればよい。ベーキングパウダ(NaHCO₃)
、NaCl が入っているので、イオンが動いて発熱ということ、中2、く電流と
発熱、中3、くイオンと電流に使える。
ともかく、いろいろ工夫して楽しんで遊びながらたべてみよう。うまかったら
、いや失敗しても、教えて下さい、▶ 11 ◀