

空き缶・アルミ・炊飯器の作り方

No 1



用意するもの

- ・空き缶・・・2ヶ(350ml)アルミ製品
- ・カッター ・カンキリ ・ぐんて
- ・ハリガネ(180cm)
- ・アルミホイル (約18cm)1枚
- ・炭(約50g) ・水(約120cc)
- ・着火剤 1ヶ
- ・お米(約100g)



別紙・・・かたがみを、きる

- ・直線の上をきる。
- ・点線の所で、曲げる。

資料 #31



・かたがみを、缶にセロテープで、
とめる。



- ・左手で、缶をもつ
- ・右手で、カッターをもち
- ・直線のうえを、きる。
- ・手前に、引く。

注) 指先に、注意を



- ・点線から、缶のうしがわに
うわむきに、まげる。



- ・炭を、いれる。(約50g)

注) 3ヶ所ともに、うわむきに曲げる。

うわむきに、曲げる。



- ・中から、順番に炭をいれます。
- ・空気が、通りやすいようにスミをスキマをあけながら、いれます。



- ・穴を、あけたところより、着火剤を、立てて置きます。

着火剤を、立てる。



- ・炊飯器のかまどが、できました。

完成

注) **ポイント**・・・このスキマ
ハリガネが無いと、燃焼が悪く
火が、消えます。

ハリガネの隙間が

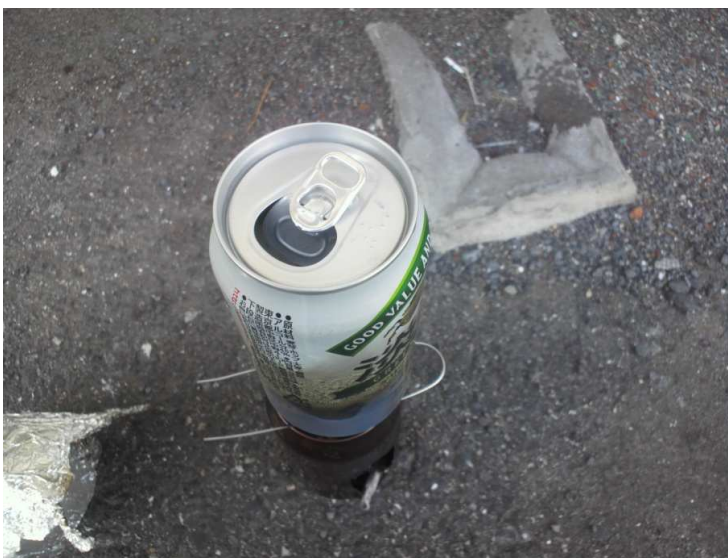


- ・お米のはいった缶を、
ハリガネのうえに、おきます。
- ・炭に火をつける。
- ・着火剤は、約10分燃焼します。
- ・5～6分くらいで、炭に火が付きます。
- ・確認して、缶を上におきます。



- ・缶とアルミホイルのすきまから、
蒸気が、でます。
- おいしそうに、炊けてます。
- ・約10分位で、沸騰します。

おいしそうな、ゆげが



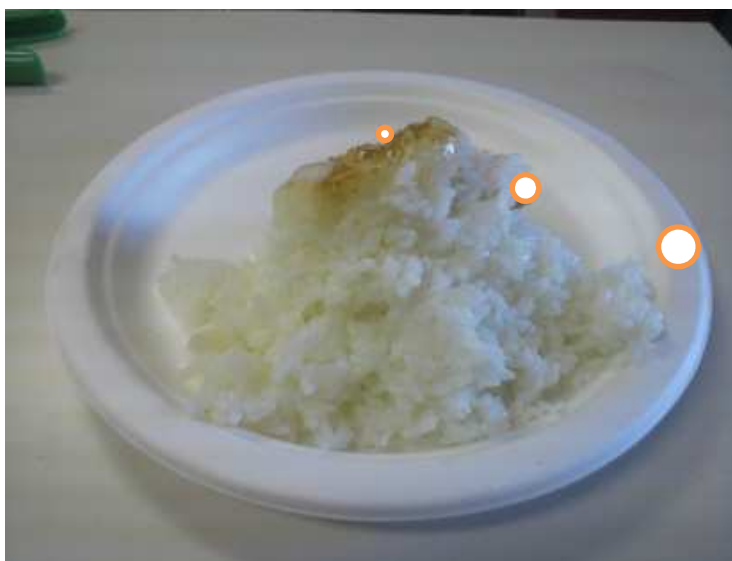
- ・軍手を、して中をチェック
上まで炊けているのを確認後、
またアルミホイルをかぶせます。
- ・30～40分位で、できあがりです。



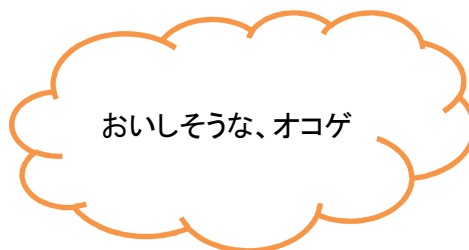
・さかさに置いて、10分
むらします。



・火のあとしまつをしましょう。
・水を、かけましょう。
ヤケドしないように、注意しましょう。



・おいしいごはんが、できました。



おいしそうな、オコゲ