

落ち葉焚きでおいしい焼きいもを作る方法

まず、おいもを



濡れ新聞紙で



包みます。



← 新聞紙を濡らすのは蒸らせるため

次にアルミホイルで包みます。



新聞紙が見えなくなるように包む



火床を作ります。

火床は薪を黒くなるまで
焼いておくぐらいが理想。



いもを入れて、



落ち葉をかけます。



↑

1 時間ほどで焼きあがります。バターと牛乳でがよく合います。



理想の焼き方



濡れ落ち葉も有効

重さと蒸れが「おいしさ」を増すから（この実感は個人差があります）



■用意するもの

水のいったバケツ
じょうろ
灰捨てカゴ
火ばさみ
熊手
鉄板
薪
アルミホイル
新聞紙

■目安

いも5本につき薪1束



落ち葉焚きで焼きいもの楽しみ方



落ち葉集め



落ち葉かけて



できあがりを待ちます。



甘くておいしい焼きいものできあがり。