

火起こしのポイント

その1 準備をしよう!

マキを用意します

マキは水に弱いので、ぬらさないように
ぐん手や火バサミを用意します

かまどのまわりはいつも、せりりせいとん! 十タや燃えやすいものなど、あぶないものを片付けよう!

火起こしに必要なマキ



ほそいマキ=10本くらい

ふといマキ=3~5本

中くらいのマキ=たくさん

その2 マキを組もう!



かまどのまん中の段に、かるく丸めた新聞紙を3枚くらいをまとめて置く
新聞紙の上に、細いマキをバツテンにして高くかさねていこう!
空気がはいるようにすき間をあけてね。

料理の準備など、まわりの進み具合を確認して火をつけよう!
火をつけるのは新聞紙の下のところ!

その3 火を大きくぞだてよう!

火の大きさに合わせて、マキの太さをかえよう!

おおきな火になったら、太いマキを入れます!

新聞紙をいれると灰がたくさん出るから、いれないようにしましょう!



その4 火をコントロールしよう!



マキが黒くなくてもえつきてくると、
火がどんどん弱くなります。

火が弱くなる前にマキをいれよう!

火が弱くなってしまったら...

火の根元に息をふきかけるかウチクであおいだりして、火に空気をおくろう! (マキをいれるのも忘れずに!)

火が強くなりすぎてしまったら...

火バサミで燃えているマキをはじによけるとよわくなります。



その5 おいしい料理を作ろう!

ちょうど良い火のおおきさは

ゴハンだと十べぶたの高さくらい。カレーだと十べのまん中ぐらゐの火の高さが○

おなべのとってもは、とーっても熱くなっているからヤケドに注意!

おなべを移動させるときは、マキや火バサミをつかおう!