

カレーの作り方

大隅青少年自然の家

① 野菜を切る。(じゃがいも、にんじん、たまねぎ)

- ・ 普段作るカレーより薄く小さく切る。
(火が通りやすいように)



② 鍋に水を入れる。

- ・ 野菜がかくれる程度 (ひたひた)
- ・ お肉も一緒に入れる。



③ 鍋をかまどに置いて安定させる。



耐火レンガの上にぐらぐらしないようにしっかり置きましょう。

④ ^{まき}薪に火をつける。

- ・ 牛乳パックや松葉を使うと良い。



⑤ ^{まき}薪を追加し、強火で炊く。

- (15~20分) ・ ふたはなるべくとらない。



⑥ カレー粉を入れる。 ・ 必ず野菜が煮えているのを確認してから投入する。

- ・ カレー粉を入れたらすぐにかき混ぜてください。鍋に焦げ付きます。(鍋の底から混ぜる。)
- ・ カレー粉が溶けたらできあがり。



⑦ できあがり

- ・ やけどをしないように気をつけて運びましょう。
- ・ 軍手は重ねて使いましょう。(※ぬれた軍手は使わない。)

