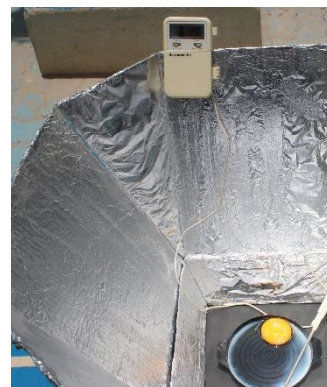


ソーラークッカーで目玉焼き作りに挑戦!

ドバイも本格的な夏を迎え、暑さも厳しさを増してきました。少し外に出ているだけで、汗がにじんできますね。この恨めしいくらいの暑さ、太陽の光を利用できないか?ということで、ソーラークッカーで目玉焼き作りに挑戦してみました!

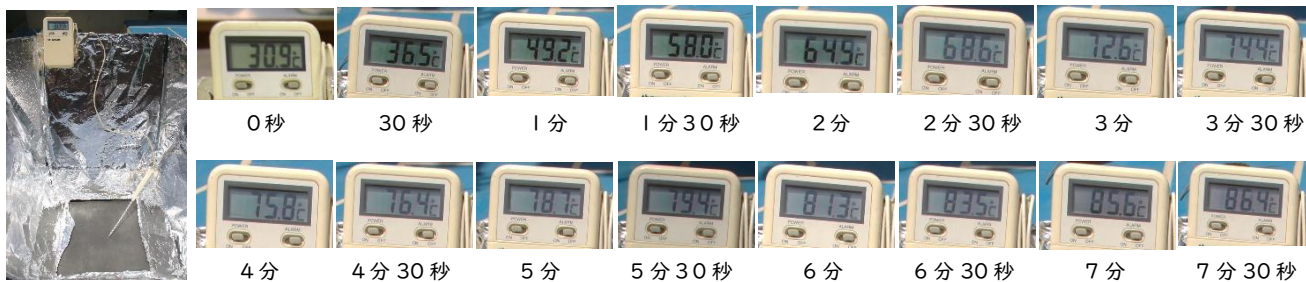
実はソーラークッカーでの目玉焼き作りは昨年一度チャレンジしています。昨年 G3の理科の授業で「太陽の光をしらべよう」について学習をしました。その単元が終わる時に、G3のみんなで作ったソーラークッカーで、目玉焼きができるかどうかを実験してみました。しかしながら、雲が出ている日が多く、その時は白身が少し固まったくらいで、食べられる状態にはなりません。夏場の暑い時にもう一度チャレンジしてみようと思い、G3のみんなで作ったソーラークッカーを保存しておきました。今回はそのソーラークッカーを用いて目玉焼きに再チャレンジ!



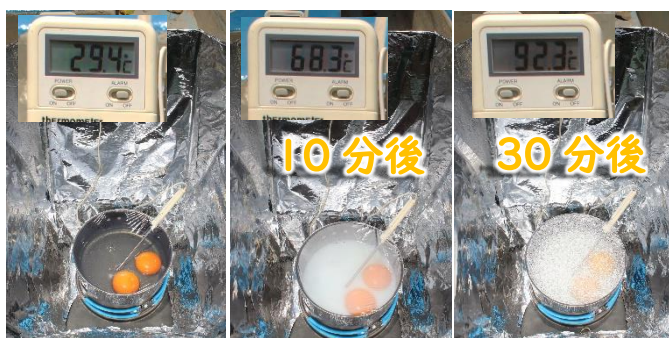
昨年 G3の生徒と一緒に作ったソーラークッカー

30秒ごとの温度の変化

まずは温度変化の確認から行ってみました。90℃近くまでは上がりますが、風が吹くと温度が下がるので、この状態では90℃くらいが限界でした。

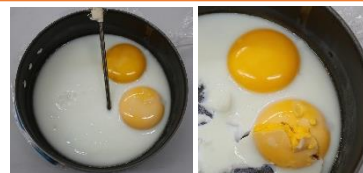


目玉焼きに挑戦!

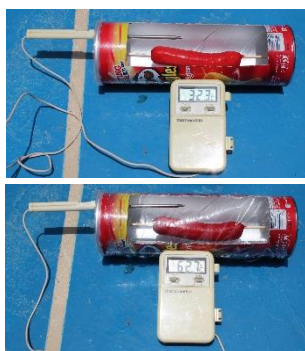


いよいよ目玉焼きに挑戦!温度が下がらないようにラップをかぶせて行いました。10分後には白身がほぼ固まっていた。その後30分過ぎまで様子を見てみるとラップの中は92℃まで上昇。水滴がラップの内側についていますが、黄身も固まっている感じがします。

試食タイム!
いよいよ試食です。黄身もしっかり固まっています。おいしかったです。



プリングルズの容器もソーラークッカーに?!



プリングルズの容器を使ったソーラークッカーが紹介されていたのでウイナーを串に刺して調理してみました。1時間ほど様子を見ていましたが、温度の上昇は60℃くらいまで。その後はずっと60℃前後で安定していました。外がパリパリにはならなかったのですが、食べることはできました。

リベンジとなったソーラークッカーでの目玉焼き作り。さすが夏の太陽のエネルギーですね。しっかりと目玉焼きを作ることができました。インターネットで調べると色々な形のソーラークッカーが紹介されています。パラボラの形が理想的なようですが、自作するのは少し大変かもしれません。

ソーラークッカーは100℃近くまで上がるのでシチュー作りやジャガイモなど野菜を蒸すのにも良いみたいです。時間はかかりますが、なかなかの優れたものです。是非チャレンジしてみてください!