

ポップコーンの作り方

1. 底が平らな鍋（片手、両手）に油か、バターを引く。
2. 一列に豆を置く。 すごく膨れるので、ひと握みくらいが最適。
3. 塩をまく。 カレー粉をまけばカレー味のポップコーンになる。
4. 中火にかける。
5. 鍋の中の豆にまんべんなく火が通るように鍋を回す。
6. 鍋の中の豆が「ポンポン」と音を出し始めたら焦げを防ぐ為、少し鍋をあげて鍋を回す。 この時、鍋のフタを開けたら絶対にダメ！
7. ポンポンの音がなくなったら出来上がり～

※ 残ったポップコーンの豆は冷蔵庫の野菜室等の冷暗所で保管して下さい。 収穫から2年を消費期限の目安としていますが、保管状態が良いと何年でも保存できます。

《 参 考 図 》

鍋を回す時、フタが開かないように、両手でしっかりと押さえる。

