

暑い夏を乗り切ろう企画 vol 2

センター名物白玉かき氷で、 身体の中からひんやりしました

9月に入り秋の装いも見られるようになりましたが、まだ暑い日は結構ありますね。そんな暑さを乗り切るための企画第2弾は、センター名物白玉かき氷です。白玉粉から白玉を作り、削った氷の上にお好みのトッピングを乗せて、自分だけの白玉かき氷を作りました。ただ食べるだけではなく、白玉のモチモチした食感や、氷の冷たい感触など、5感を使っていろいろな刺激が感じられる活動で、とても盛り上がりました。

①材料を準備してから、感触を楽しみます☆



トッピングはたくさん
準備しました。



固める前の白玉粉の音を
聞いています。



白玉粉の感触を確かめて、
揉んでいく準備をします。

②白玉粉に水を入れてコネて固めていきます☆



サラサラの白玉粉に
水を入れた後は・・・



袋ごしにギュギュッと
揉んで固めます。



揉んでいくと、変わっていく触感が
感じられます。

③丸めた白玉にくぼみを作っていきます☆



スプーンを上から押し付けて、くぼみを作ります。



狙いを定めて・・・力をギュッと入れていきます。



くっつかないように、もち取り粉を敷いています。

④かき氷スイッチ ON！！



スイッチを押して、かき氷を器に敷き詰めていきます。



氷を削る振動や削り音が伝わってきます。



⑤氷のひんやりとした触感を楽しみます☆



氷が冷たくて気持ち良さそうです。



削った氷の触感を指で確認。冷たさにビックリです。



透明でキレイな氷に興味津々です。

⑥シロップは香りも一緒に楽しめます☆



マンゴーや抹茶、どのシロップがお気に入りでしょうか。



おいしそうな甘い香りが広がります。



⑦盛り付けて・・・完成☆



みんなにかき氷を作ってくれました。とってもおいしそうです。



あんこ好きな人は、こんな盛り付けはいかがでしょう。

⑧おまちかねのかき氷タイムです☆



甘くてひんやりして、あっという間に完食しました。



黒ゴマを凍らせた、黒ゴマかき氷も作りました。

