

Vamos cozinhar e comer! “Survival - Meshitaki” (“Saba-Meshi”)

Vamos aprender como cozinhar um arroz usando uma lata de alumínio e vamos colocar isso em prática. Como você vai usar o fogo, faça acompanhado da sua família.

[Coisas para preparar] Lata de alumínio (350mL) ... 2 unidades Água Papel alumínio Arroz (1 “go” = 180mL)
 Pacote de leite (1L) ... 3 unidades Fósforo ou isqueiro

***Faça acompanhado da sua família.**

■ Fazer a panela, cortando as latas de alumínio, e o combustível, cortando os pacotes de leite.

- ① Usar uma lata de alumínio para cozinhar o arroz e usar outra lata como um fogão.
- ② Cortar e tirar a parte de cima das duas latas, com um abridor de latas, etc. Na parede da lata que usa como fogão, fazer dois buracos na parte de cima e mais dois na parte de baixo. (largura 3cm x comprimento 1,5cm, mais ou menos)
- ③ Cortar os pacotes de leite na largura de 1cm e usar como combustível.
- ④ Pôr 1 “go” de arroz na lata e a água até 80% de altura.
- ⑤ Tampar a lata com o papel alumínio, sem deixar espaços.

■ Começar a cozinhar o arroz.

- ① Acender fogo nos pacotes de leite e colocar dentro da lata.
- ② Colocando mais e mais combustíveis, o arroz fica cozido em cerca de 25 minutos.
- ③ Deixando o vapor cozer um pouco, pronto.



Vamos fotografar o arroz que fez e colar dentro do quadro abaixo.