

# Magluto ug mangaon ta! "Survival Rice-cooking"

Pagtuon kung unsaon paglung-ag ug kan-on gamit ang lata ug sulayan nato mismo maglung-ag.  
Buhata ni kauban ang pamilya kay mugamit ug kalayo.

[Mga butang nga andamon]  lata (350 mL)... 2 ka buok  tubig  aluminum foil  bugas (1 ka takos)  
 sudlanan sa gatas nga karton (1 ka litro)...3 ka buok  posporo o lighter

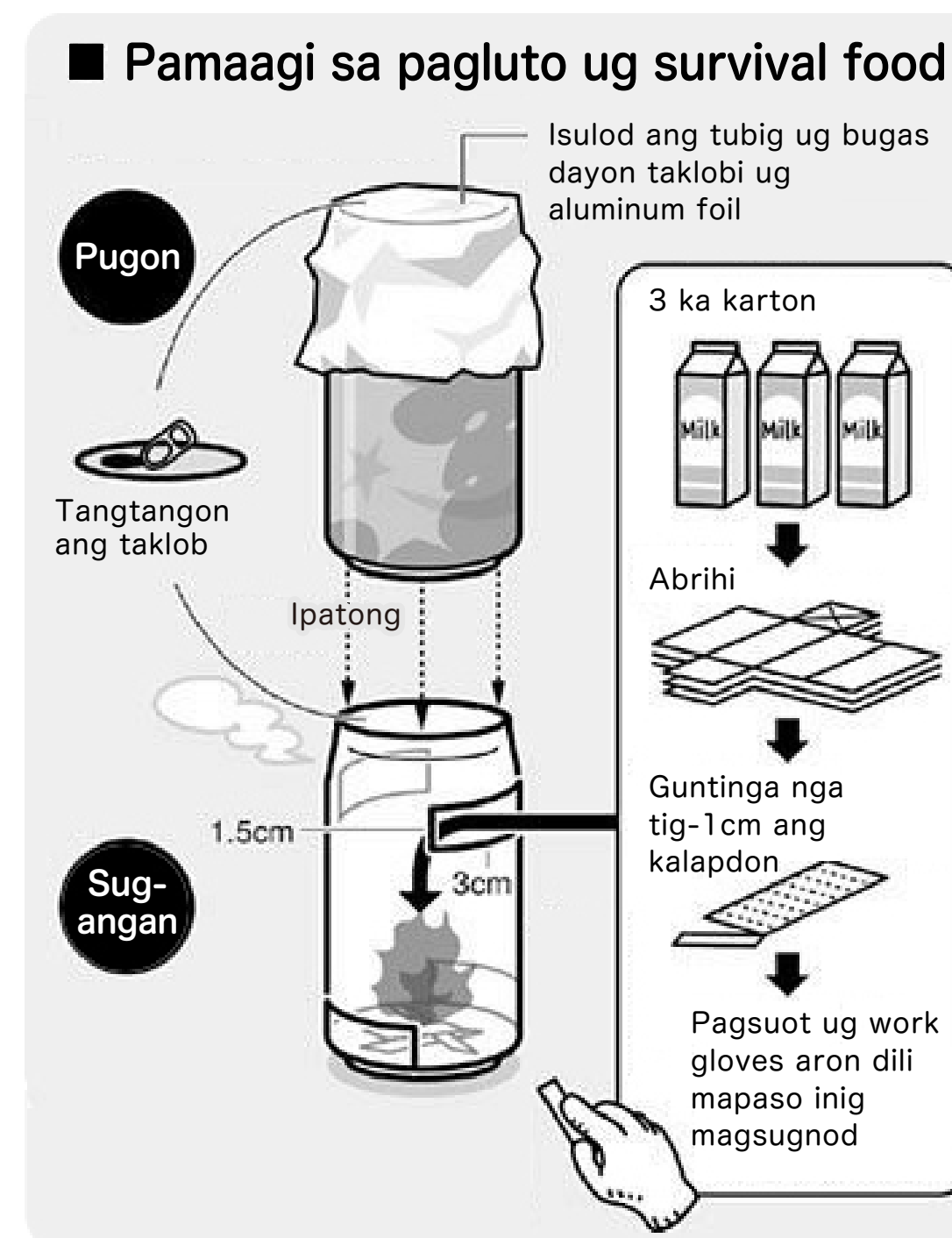
**\*Buhata kauban ang pamilya.**

■ Putli ang lata para mao' himoong kaldero ug guntinga ang sudlanan sa gatas nga karton para mao'y himoon nga pangsupnod.

- ① Ang 1 ka lata gamiton ug lung-aganan sa bugas ug ang 1 pa kay gamiton silbi sug-angan.
- ② Tangtanga ang imabaw nga parte sa 2 ka lata gamit ang can opener etc. Busluti ug tag-2 ka bangag sa taas ug ubos nga parte sa lata nga sug-angan. (3cm horizontal x 1.5cm vertical)
- ③ Guntinga ang sudlanan sa gatas nga karton nga tag-1cm ang kalapdon nga gamiton ug pangsupnod.
- ④ Ibutang ang 1 ka takos nga bugas sa lata dayon butangi ug tubig kutob 80% sa lata.
- ⑤ Taklobi pag-ayo gamit ang aluminum foil.

■ Magsugod na ug lung-ag.

- ① Dagkoti ang sudlanan sa gatas ng karton dayon isulod sa lata.
- ② Kung padayon lang ka sa pagbutang ug sugnod, maluto ang kan-on sulod sa 25 ka minutos.
- ③ Pahungawa gamay dayon human na.



Picture-i ang imong gilung-ag nga kan-on ug ipapilit sa kahon sa ubos.