



～ゆで卵を作ってみよう～

株式会社アースダンボール
http://www.bestcarton.com
TEL 048-728-9202
〒362-0811
埼玉県北足立郡伊奈町西小針 7-17

エコソーラークッカーを使えばゆで卵だって作れます。それではレッツたまごクッキング！



必ずなにか入れよう！

【前準備 ～風に備える～】

■土台箱の中に、水入りペットボトル、石、ブロック片など、なんでもいいので重たいものを入れましょう。どんなに快晴無風でも、いつ風がふくかわかりません。この準備は必ず行いましょう。

1 【器を用意しよう ～タッパー～】

■ここでは、タッパーを使った方法をご紹介します。半透明タッパー（少し深めなら尚OK）の外側に付属の黒ビニールテープを貼ります。生卵を2～3個入れ、ほんの少し（1cm程度）だけ水を入れます。



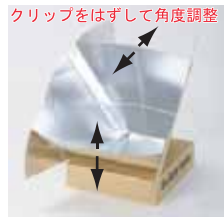
2 【密閉しよう】

■上からタッパー全体を食品用ラップで覆い、密閉します。もし白いタッパーの場合は、黒テープが貼れる鍋の蓋などをかぶせる（黒の面積を増やす）とより効果的です。透明タッパーの場合は、内側も黒いのでラップだけでもOKです。 ※サララップは同梱されていません。



3 【セッティングと角度調整をしよう】

■エコソーラークッカーを太陽に向けて置きます。
■タッパーを「後ウィング」から2～3cm離れた場所に仮置きします。
■「後ウィング」のクリップをはずし、前後に動かしながら反射光がタッパー内側に一番明るくあたる角度で再びクリップで固定します。（タッパーと「後ウィング」がぶつかってしまう場合は、タッパーを前にずらして下さい）。
■「前ウィング」のクリップをはずして、後ウィングと同じ要領で角度を決めて固定します。（※ 前ウィングの反射光は、なるべくタッパーの下方～側面全体に当たるようにするのがコツです）



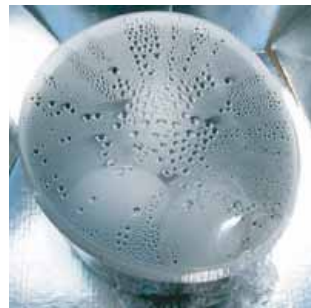
4 【楽しみに待ちましょう】



30分後、表面にうっすら水滴がついてます。まだまだ・・・



1時間後、表面の水滴が大きくなりました。念のためもう少し・・・



90分後、水滴は更に大きくなりました。そろそろいい頃！



しっかりかたまったおいしいゆでたまごができました！

■待つ間でも、30分～1時間に一度は太陽の位置合わせて向きを変えましょう。

※タッパーは大変熱くなっていますので、素手では触らないようにしましょう！

※でき上がりの時間や具合は、量、器の種類、天気などによって異なります。



■空き缶（最初から開口部の開いた缶をご使用下さい。缶詰めの缶や、缶切で開けた缶は手を切る場合がありますので、ご使用なさらないで下さい）に付属の黒テープを巻き、卵を1～2個、水を1cmくらい入れ、上から食品用ラップで覆う。1.5L～2Lペットボトルを半切してカバーにすると更に効率UP！夏場の晴天下で、45分～60分が目安です。



■金属製のお鍋に付属の黒テープを巻き、卵を3～4個、水を1cmくらい入れます。お鍋全体を食品用ラップで覆います（お鍋とラップをピタッとつけないで、お鍋とラップの間に少し空間ができる様に覆うのがコツです！夏場の晴天下で、60分前後が目安です。