

たまごのカラを使ったチョークづくり ~レシピ~

【準備するもの】

- ①卵のカラ 3つ分（薄皮を剥き乾燥させたもの）
- ②水 約6g（小さじ1と少し）
- ③小麦粉 約3g（小さじ1）
- ④カラを砕くための容器（ゼリーカップなど）
- ⑤殻を砕く棒状の物（写真はエナジードリンク）
- ⑥クッキングシート
- ⑦ハサミ
- ⑧計量スプーン
- ⑨コーヒーマル
- ⑩混ぜるためのスプーン
- ⑪セロハンテープ
- ⑫えんぴつ
- ⑬厚紙

大きさは量によって変えてみてね!



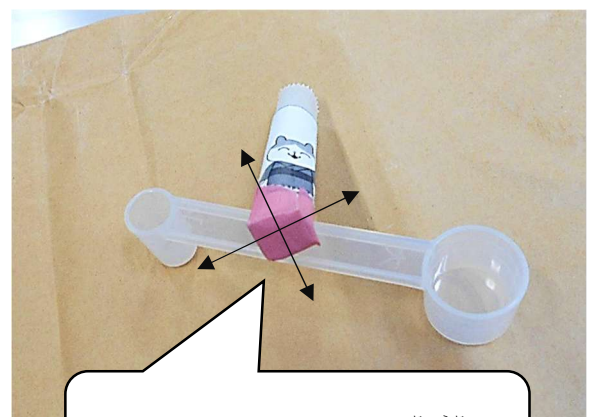
道具は先に準備
するといいニャ



【手順】

1. 型作り

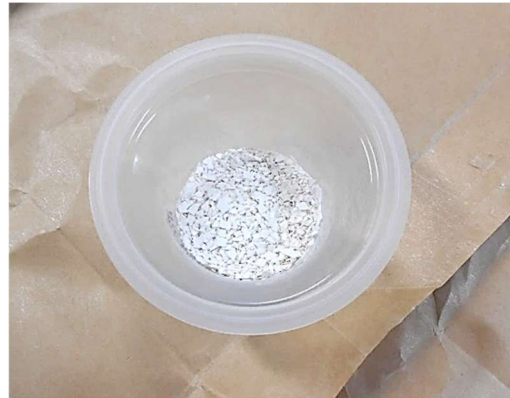
厚紙のうしがわにクッキングシートを重ねてペンなどに巻き付けながら筒状に丸める。丸めたらセロハンテープでとめる。底の部分をクッキングシートやマスキングテープなどでふたをし、セロハンテープでとめる。これで型は完成!



マスキングテープ2枚を十字に

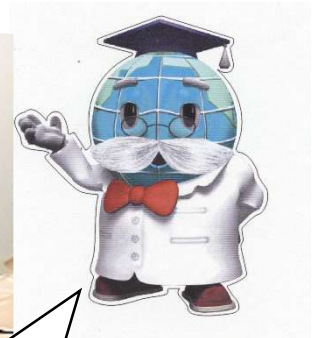
2. 卵を割る

カラを容器にいれ、棒状の物（エナジードリンクなどのビンがやりやすい）で砕く。



3. コーヒーミルでさらに細かく！

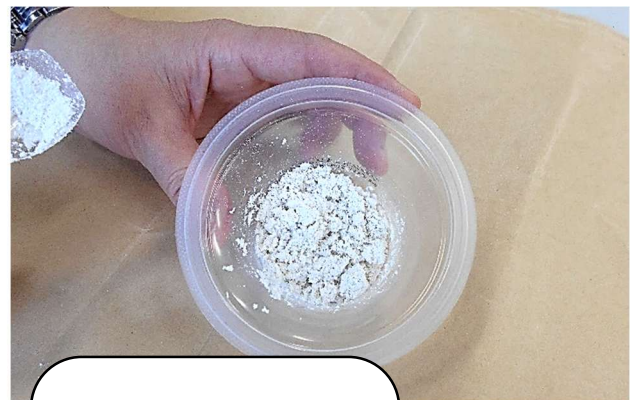
2の粉をさらに細かくするためにコーヒーミルに移し、粉碎する。



細かければ細かいほど
いいチョークができるぞ！

4. 水と小麦粉を混ぜる

3の粉を別の容器に移し、そこに小麦粉3g（小さじ1）と水6g（小さじ1強）を計量スプーンで測り入れ、混ぜ合わせる。（水が足りない場合は足す）



水を入れると小麦粉が
かたまりになっちゃう
から素早く混ぜるニャ

5. 型につめる

4で混ぜたものをスプーンを使って最初^{さいしよ}に作った型につめる。少しずつ鉛筆で押し込^{えんぴつ おこ}みながら入れると、丈夫^{じょうぶ}なチョークができるよ！



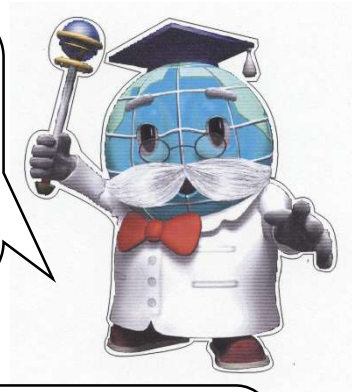
スプーンで少量いれて、えんぴつで
上から押すのを繰り返し行うことで
完成した時に折れにくい硬^{かた}いチョー
クができるのじゃ！

6. 完成

型につめたものを3、4日風通^{かぜとお}しのいい場所^{ほうち}に放置^{かんそう}し乾燥させたら出来上がり！



食用色素^{しよくようしきそ}を使うと色付き
のチョークができるぞ！
茶色の殻を使ったり、工夫
は自由自在じゃ！



上手くできたかな？
簡単^{かんたん}にできるから
皆も家で作ってニヤリ！

