

2月13日(火)

干したみかんはどんな味？ パート②

たべてみることにするよ

2月2日(金)に干したみかん。
どんどん水分がぬけて、
なんだか小さくなったような気がする・・・
みかんの皮は！？

たべられるの～？
たべてもい～い～？

たべたくな～いよ～
においは、いいにおいだけさ～

そんなにいききに！？

かちこちなんだけど、はんぶんにおれっちゃった

陳皮(ちんぴ)

みかんの皮を乾燥させたもの。
胃腸を助ける働きがある。
作り方は
皮を水洗いして水気をとる。
みかんの中果皮の白い部分は
包丁などでそぐ。
そして2日間ほど天日干し。



あんま、おいしくない・・・
あじする？なんか少しにがい

かわより、みかんのほう
がおいしい！！

カレーとヨーグルトにかけて食べた子もいます



すなおな子どもたちの感想。皮もみかんなんだけどな～いい香りもするし！
ここでクイズQ 私たちは、普段みかんのなんという部分をたべているでしょうか？

答え/じょうのう(内果皮)とさじょう(砂じょう)という部分