

ふ

くらし粉 を使おう

家での



こづち

新生活が始まる4月。部屋を掃除したり、ちょっとしたお菓子を作ったり……。この記事では、これからの生活を楽しく彩るふくらし粉の使い方をご紹介します。（遊歩道）

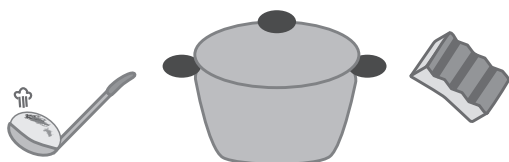
クレンザーの代わり

ふくらし粉を水で湿らせて
固めのペースト状にする。

- ・換気扇やガスコンロの汚れに上のペーストをつけて、数分放置。それからスポンジでこする。
- ・コップの茶渋に上のペーストをつけてこする。

ふくらし粉の粒子の細かさが汚れを落とすのにちょうど良いので、クレンザーの代わりとして利用できます。

※アルミや銅などの軟らかい金属に用いると傷がつくので注意してください。



鍋の焦げ取り

鍋 8 分目に水を張り、
ふくらし粉を入れて煮立てる。

- ・ふくらし粉は小さじ2杯程度で十分。
- ・煮立てた後、1晩置いておくとなお良い。

煮立てることで、化学式の変化が起こりアルカリが強くなります。この結果、焦げに含まれる油脂が分解されやすくなり、簡単に汚れを落とせるのです。

化学式



▲ ふくらし粉（ NaHCO_3 ）を熱すると、水と二酸化炭素が発生し、炭酸ナトリウム（ Na_2CO_3 ）が残ります。

カルメ焼き作り

砂糖液を熱した後、
ふくらし粉を入れてかき混ぜる。

- ① お玉に砂糖大さじ1杯と少量の水を入れ、火にかける。
- ② 砂糖液に粘りが出始めたら、割り箸で軽くかき混ぜる。
- ③ 砂糖液が色づき始めたら、お玉を火から下ろして濡れ布巾に押し付け、ふくらし粉を1つまみ入れてからすばやくかき混ぜる。

これも化学式の変化により発生した二酸化炭素を利用したものです。砂糖液の膜に二酸化炭素が閉じこめられて砂糖液が膨張することにより、カルメ焼きができます。

※③で、ふくらし粉を卵白で練って入れると、カルメ焼きが膨らみやすくなります。卵白のタンパク質が熱せられると凝固し、二酸化炭素が逃げ出すのを防ぐからです。

その他の使用法

*排水溝のぬめり取り

ふくらし粉をカップ半分程、排水溝に入れ、1晩置く。

*脱臭剤

ふくらし粉をカップ1杯、冷蔵庫や下駄箱に置く。

はみだし
すてーじ

研究室に住んでいます。ここでお米炊いています。余ったらおにぎりにします。
⇒BOXに住んでいます。ここで記事を書いています。時間が余ったら人形劇でもやります。

（工・院 おてち）
（いや無理だって；編）