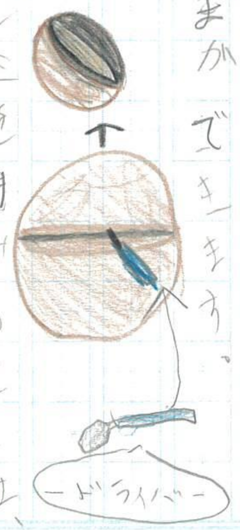
くるみピザ

くるみ割りを初めて経験してからがとても固く、実をきれいに取り出すのがとても大変でした。でも、最後に自分たちで割ったくるみ×チーズ×メープルシロップを使ったピザを食べたら想像以上においしかったです。

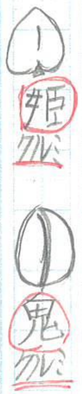
クルミわりたいけん

クルミをあるためには、フライパンで焼けたらからのぶぶんにすきまができます。



クルミを開けるときは、マイナスドライバーをつかい、すきまの中にいれて開きます。クルミでママがパウンドケーキを作ってくれました。おいしくて、ほっぺがとれけました。

くるみわりが思っていたよりかたくて手がいたくなりました。でも、クルミピザがおいしくていたさがふっとびました。

くるみは全然かんたんにわれない!!

くるみは手であけることができると思ったら、全然できなかったし、マイナスドライバーでもかんたんにあけられなくておどろいた。あけられても中実がボロボロになってしまうから、きれいに中実かとれるのはなかなかない!!