

ゴキブリだんごの作り方

【材料】（2家庭分）

- | | | |
|----|---------|------|
| 1) | ホウ酸（粉末） | 500g |
| 2) | 新玉葱 | 400g |
| 3) | 小麦粉 | 140g |
| 4) | 白砂糖 | 35g |
| 5) | 牛乳 | 12g |

【作り方】

- ① 玉葱は皮付きのまま計量し、皮を剥いて下のへたを切り刻んでミキサーに牛乳と共にに入れて粉碎する。
（注）水は一切入れない事！！
- ② ボールの中で材料1～5までを混ぜ合わせ、大きなだんごをつくり、ビニール袋に入れて縛る。
- ③ ビニール袋の端角を小さく切り、絞り出して小さいだんご型を作り（約60個）お盆等の上にビニールを敷いて並べる。
（アルミカップ等に直接入れ分けると乾燥後そのまま配置できる）
- ④ 直射日光でだんごの表面に白い粉がふき、カラカラと音がするまで十分に乾燥させる。
（夏は約1週間、冬及び雨天の場合は約10日かかります）

※ 作っただんごは安全を期するため、プラスチック製の容器に入れて家の中に配置するとよい。