



ヘタ取り中
...

梅シロップが
できたよ!

2018年6月26日

梅シロップを作りました!!

6月12日・13日、そら組のみんなで梅シロップを作りました。青梅と氷砂糖がまんべんなくひつくと、より美味しいシロップになるよと子どもたちに伝え、午後のおやつ時間に毎日ビンをゆすってもらいました。青梅から水分が出てきて、毎日毎日少しずつシロップになっていく様子を観ることができましたね。「氷砂糖、溶けてる!」「梅がしわしわになってる!水が出てきてるん?」等、発見もたくさんありました。出来上がった梅シロップは梅ジュースにして、6月26日、そら組さんがクッキングで作ったしそクッキーと一緒に飲みました。少し甘酸っぱい、爽やかな味の梅ジュースでしたね。給食室より

梅シロップの作り方

材料

青梅	1 kg	4Lビン	1 個
氷砂糖	1 kg	竹串	ヘタ取り用

作り方

- ① 青梅を流水できれいに洗う。
- ② たっぴりの水に漬けて、アク抜きをする。
- ③ きれいなタオルで1個ずつ丁寧に水気を拭きとる。
- ④ 竹串で、ヘタを一つ一つ丁寧に取り除く。
- ⑤ ビニール袋に入れて、冷凍庫で一晩寝かせる。
- ⑥ ビンに熱湯を少し注いで、全体に回して消毒する。その後きれいなタオルで水気を拭きとり、ビンの口を下にして、完全に乾燥させておく。
- ⑦ ビンに青梅と氷砂糖を交互に、2回に分けて入れていく。
- ⑧ 冷暗所で保管する。
※氷砂糖が溶けやすくなるよう、毎日ビンをゆすってください。
※7~10日で出来上がりです。
- ⑨ 梅シロップから実を取り出し、目の細かい布でこして、弱火で15分ほど加熱する。アクをすくいながら、沸騰させないように気を付ける。火を止めて冷ましたら完成です!