



今年も梅の季節です…梅といえば！！

～うめジュースの作り方～

1. 梅につまようじで穴をあける
2. 梅のへそをとる
3. 瓶の中に入れる
(梅・氷砂糖・梅・氷砂糖の順で入れる)
4. 酢を入れる



(6月17日に漬けました)

お散歩に出かけると…偶然出会った梅の木



お散歩に出かけると梅の実がなっていました！！6月は梅ができるんだね～。ああ！去年梅ジュース作ったよね！？今年も作りたい！…そんな梅との再会を偶然にも果たしたこどもたち、くじらチームが代表して氷砂糖を買いに行き、にじ・そら・くじらでへたとり、穴あけをしてジュースを作りました。おいしくな～れ♪おいしくな～れ♪おまじないをかけて、暗いお部屋に置いておきます。ああ～早くできるといいな～♡

✧ 氷砂糖じゃなきゃダメなの??

ゆっくり溶ける氷砂糖は漬け込む調理に合い、食材のうまみを引き出してくれるようです。上白糖などでは殺菌されず、うまみも出ずにおいしいそうです。