

おいしい青梅ジュースで暑い日もさっぱり☆ 梅シロップのつくりかた

2020.5 朱い実保育園



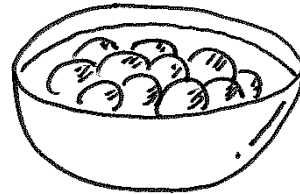
カンパニー!

- 材料 (つくりやすい分量)
- ・ 青梅 1kg
 - ・ 氷砂糖 1kg
 - ・ 食酢 100cc

- 用意するもの
- ・ 1.5リットル瓶
 - ・ 竹串

氷砂糖は氷砂糖でなくても、三温糖・上白糖でもOKです！ちなみに、こんぺい糖でもできますよ！見た目がとってもかわいいです♡色のついてないこんぺい糖がおすすめです♡

① 青梅を丁寧に水で洗い、たっぷりの水に6~8時間つけてアク抜きをします。



③ ①の水をきり、梅のハタを竹串でとりのぎ、きれいな布巾又はキッチンペーパーで水気をふきとります。



⑤ 最後に食酢をまわし入れます。

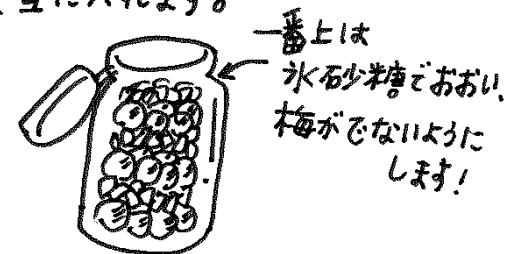


梅シロップは4倍の水や炭酸水で割って飲むとおいしいですよ〜

② 瓶をきれいに洗い、熱湯で殺菌してよく乾かします。(いきなり熱湯をかけると瓶が割れることがあるので、ぬるめのお湯で温め、流したあとに熱湯をかけると良いです！)



④ 瓶の中に梅と氷砂糖を交互に入れます。



⑥ 日のあたらない涼しいところで保管し、日に2~3回ほど瓶をくるくまかたむけ、つけた氷砂糖を全体にまわして下さい。2~3週間ほどでできあがりです！梅の実を取り出して冷蔵保存して下さい。