

まじえ 5時ホームページ原稿

<桑・梅ジャムを作りました>

うめジャム用の梅は完熟したのを使います



オレンジ色で甘い香りがします



梅をそのまま鍋で煮込みます



柔らかくなったら完了



種を取り除いて、砂糖と一緒に煮込みます



水分がなくなったら瓶に詰めて完成



梅干しも作りました。塩は瀬戸内海や沖縄の海の塩を使っています。



<桑の実ジャム>

御蔵ガーデンの桑の実です。食用の桑の品種なので普通の桑の実の3倍程度の大きさがあります。



若干大味で甘みが少ないのでジャムにしてみました。アントシアニンを多量に含んでいます。

