

# 夏をのりきる梅ジュース

夏が近づくこの季節、蒸し暑い日が続いています。夏を乗り切るために6月7日に当施設で梅ジュース作りをしました。



①



梅のへたを竹串で取り除く

②



梅をよく洗い、水分を拭き取る



③



瓶に氷砂糖と梅を交互に入れる

④



お酢を 200ml 入れ、蓋をして混ぜる

⑤



瓶を冷暗所に一カ月保存する

⑥



瓶から梅の実を出す

⑦



梅の液を漉して保存容器に移し替える

⑧



皆で試飲しました

## <梅のジュースの作り方>

- ① 梅のへたを竹串で取り除く
- ② 梅をよく洗い、キッチンペーパーで水分を拭き取る
- ③ 瓶に氷砂糖と梅を交互に入れる
- ④ 最後にお酢を 200ml 入れ、蓋をしてよく混ぜる
- ⑤ 瓶を冷暗所に一カ月保存する
- ⑥ 瓶から梅の実を出す
- ⑦ 梅の液を漉して保存容器に移し替える

参加された利用者様からのご感想は、

爽やかで梅のすっきりした味わいで、とても美味しく出来ました。

昔、家で作った時のことを思い出し、良い思い出になりました。

など大変好評でした。