|  |
| --- |
| 夏みかんママレード  毎年頂く無農薬夏みかんで　私好みの作り方 |

|  |  |
| --- | --- |
| **CIMG0324.JPG** | **用意するもの** |
| **夏みかん　１Ｋ** |
| **グラニーウ糖　４０～５０％** |
| **レモン汁１ケ分** |
| **なるべく口の広いなべ**  **（時間が早く出来上がる）** |
| **ボール。ザル** |
| **出来上がりジャムを入れる瓶** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **１** | **２** | **３** | **４** |
| CIMG0307.JPG  表面の皮を薄くピューラーなどでむく、それを半分に切り、種を除く。 | CIMG0308.JPG  果汁を絞り、果汁と皮  の重さを量り、好みの  ％で砂糖を用意する。 | CIMG0309.JPG  鍋に皮をタップリの水と入れて火にかける、  煮立ったら火を弱めて十分やわらかくなる迄30～60分ゆでる。 | CIMG0310.JPG  やわらかくなったらざるにあげて、自然に水気をきる。 |
| **５** |  | **６** | **７** |
| CIMG0311.JPG  フードプロセッサーにかけるか、包丁で細かく刻む。 | ホーローやフッ素樹脂加工の鍋に皮・果汁  砂糖・レモン汁を入れて火にかける、煮立ったら中火弱火にし焦げないように時々混ぜな  ながら20～25分ほど煮詰める。 | CIMG0319.JPG  　木べら  木べらからタラーと  落ちる濃度とツヤが出たら出来上がり。 | CIMG0320.JPG  煮沸した瓶に入れて次  のシーズン迄、糖度が  少なめなので、冷凍庫に保存しています。 |