

美味しい紅玉でジャム作り～

紅玉は酸味が多くジャム向き
昔はリンゴといえば紅玉でした



瓶の準備

瓶は洗剤で洗い、しっかり水切りをする。瓶の口を注意して洗う
電子レンジで600W・3分、チンして瓶の中の水分を飛ばす
蓋は良く洗い煮沸し、蓋の内側をキッチンペーパーで良く拭く

【注】瓶の蓋は ○金属製 ×プラスチック製

美味しいジャム作り

- 1) 塩でリンゴの皮を擦り洗い、水で流す
リンゴを熱湯で1分程度茹で、冷水に浸す。
リンゴの皮をむき、リンゴの皮をむき、リンゴの芯と併せてひたひたの水で煮る
10分程度煮て、ざるで漉し、汁だけを取っておく(ペクチン)
- 2) 剥いたリンゴを1センチ角に切り、残りは薄く切る
塩水にくぐらせておく(そのままだと茶色になる)
- 3) ①と②を合わせ下記を加え煮る、(④以下はあれば入れる)
① グラニュー糖を@150G ② レモン汁小さじ1杯
③ シナモンパウダー、カルダモンを各小さじ半分
④ 梅酒小さじ一杯、 ⑤ 赤ワイン1滴(色付用)
- 4) 鍋はホーロー鍋がよい、
中火で30分程度煮る、よくかき混ぜる(こげないように注意)
(時々、小皿に取り固まり具合をみるーふっくらと)
冷まして、改めて固まり具合をチェック
- 5) 瓶詰め準備、改めてしっかりよく煮る、粘りが出るように
緩いようなら、砂糖を加えて、粘りが出るように煮る
- 6) 瓶詰めの際、ジャムの固まり具合を確認、口までしっかり入れる
(瓶の中で水のように動いたら、緩いため煮直し)
蓋はしっかり締め、瓶を逆さにしておく
熱いうちに瓶の周りをよく拭いておく
冷めたら、瓶の中のジャムが動かないかチェック
窓の外、扇風機など、外気で冷やすー水だと割れます
★ゴム手袋を必ず着用やけど注意

冷めたら、瓶にシールを貼て出来上がり



材料-1 個当たり

- リンゴは紅王、(秋田県横手市増田町)産
- グラニュー糖ーリンゴの 40% @150G
- レモン汁少々、シナモンパウダー小さじ半分

用意できれば

- 梅酒小さじ一杯、赤ワイン少々ー色づけ
- カルダモン、(味付け調整に)

★鍋はホーロー鍋が向いています

★焦げ付きに注意、火の調整・管理をよろしく

★アップルパイ用に、作るのも 手ですね

★現在紅玉は、生産量が少なく 期間が短いので、現地からの 直送品です
他のリンゴでは大変難しい

JVC シニアクラブ 大高光蔵