



豊寿園で赤梅干しをつきました

6月の下旬より、料理クラブで梅干し作りを始めました♪

第1段階は梅を洗って、へたを取り、塩につけて下準備をします。

第2段階で赤しそを使用し、赤く染める作業です。みんなでしそを絞り、梅酢をかけてキレイな赤梅酢になりました。(園で穫れたしその葉も使用しました!!)

第3段階は、いよいよ土用干し☀️ 日光がよく当たる中庭で、紫外線を浴びながら、また入所者皆さんの視線も浴びながら作業しました(´艸`)

そして第4段階は第2段階で作った赤梅酢と合わせて、丁寧に瓶に詰めました。

食べごろになるまでもう少し!!

ただいま美味しくなるよう寝かせ中(σ_、)zzz



お楽しみに♡

※行事にあたっては、手指消毒、換気、毎日の検温など感染症予防に配慮して行っています。