



やすらぎ荘 料理クラブ



6月10日と6月11日に、やすらぎ荘料理クラブで「しそジュース」「梅シロップ」「らっきょうづくり」しました。

<しそジュースづくり>



まずは利用者皆様と赤しそをちぎっていきます。そのちぎったしそをお湯で煮詰め、赤みの抜けた葉っぱを取り出せば、お鍋には綺麗な赤いジュースが残ります。これにクエン酸と砂糖を加えれば完成です。



<梅シロップづくり>

梅のヘタ取りと穴あけは利用者様と一緒にを行いました。あとは消毒した保存ビンに梅・砂糖を交互に入れれば出来上がりです。あとは約1ヶ月待てば、おいしい梅シロップの完成です！



<らっきょうづくり>

らっきょうの根と茎を切り落として薄皮を剥くのは利用者様にお願いしました。10秒ほどさっと湯がいて冷ましたら、皆さんでキッチンペーパーを使ってしっかり水気をとります。あとは甘酢液に浸けこんで「封印」しました。



おいしくいただく日が楽しみです(^_^)♪