

古野タイムス

これはうまい

イチゴジャムの作り方

イチゴジャムの作り方を紹介したいと思います。とっても簡単ですから、みなさんも一度作ってみてください。もうお店で売っているジャムは食べられなくなるかも。



材料

(約 300 グラム 6 人分)

- イチゴ (冷凍でも可) …250g
- 砂糖…100g
- レモン果汁…1/4 個分
- ブランディ…5g

作り方

- ① イチゴをさっと洗い、水分を切ります。
- ② ボールに入れ、砂糖をまぶします。ボールをゆすって、イチゴ全体に砂糖をまぶします。
- ③ これにレモン果汁をかけて、2 時間 (最低 1 時間) 置いておきます。イチゴから汁をよく出します。
- ④ このままステンレスやホーローの鍋に移し、強火にかけます。沸騰したら、火を少し弱めて煮詰めます。
- ⑤ 泡が大きくなり、汁がとろとろしてきたら、酒を加えます。酒はきれいな色を引き出し、定着させます。
- ⑥ 煮詰めは、イチゴが煮くずれるまで煮詰めます。煮くずして、火を止めます。

原則は、フルーツと砂糖だけで作ります。レモンや酒は、色をあざやかにして定着させたり、酸味、凝固をうながすために加えます。材料がない場合は、もちろん加えなくてもいいですよ。