

☆パイナップルのジャム☆

材料

パイナップル正味 600g

砂糖 240g

[レモン汁](#)大さじ2



作り方

1.



パイナップルは1本分 使用しました♪

2. パイナップルは小さく刻む♪

砂糖、レモン汁も加えてよく混ぜ合わせて1時間~2時間おく



3.



[中火](#)の[弱火](#)で約20分[煮詰める](#)♪

[灰汁](#)が出るので丁寧にとる♪

4.



汁が少し残る程度に煮詰まったら出来上がり*

5.



清潔な瓶に入れて♪

キウイジャム

材料 (キウイ 3 個分)

キウイフルーツ 3 個

レモン汁(又はポッカレモン)大 1

砂糖果物の 30%

蜂蜜大 1

作り方

1. キウイは細かく切っておく
2. 鍋に全部の材料を入れて 1 時間ぐらい放置
3. 水分が出てくるので、そのまま弱火で加熱
お好みの固さになったら冷まして出来上がり！



トロッと【いちごジャム】

材料

いちご（小） 600g(2パック)


きび糖（砂糖） 180g


レモン汁大匙 2（1個分）

作り方

1. いちごは軽く洗ってヘタを切り取る。水気を切る。



2.  鍋に 1・砂糖・レモン汁を加えて、ヘラで全体を混ぜる。時々混ぜながら 15 分置く。

3.  2 を 中火 にかけて煮る。灰汁 は取り除く。時々混ぜながら 30 分程煮て、トロツとしたら火を止める。

4. 完成です。

※ 保存用は、出来立て熱々を 煮沸消毒 した保存瓶に入れ直ぐに蓋をして下さい。冷めてきて蓋が『ポンっ！』と凹めば密閉成功です

