

親子で

# 梅シロップを作ろう！

※昨年、0123はらっぱのひろばでもみんなで作りました！

青梅がお店に並ぶ季節（スーパーにも売っています！）

親子で梅シロップを作ませんか

水や炭酸で割っておいしい自家製ドリンクに！



## 【材料・道具】

- ・青梅 1kg
  - ・氷砂糖 1kg
  - ・好みでお酢 200CC
  - ・ボウル
  - ・ザル
  - ・保存瓶 4ℓ くらいの大きさのもの
  - ・キッチンペーパー
  - ・つまようじ
- ※保存瓶は熱湯をかけて消毒しておいてね



## 【作り方】



1. 梅をボウルに入れてきれいに洗ってザルにあげ、キッチンペーパーで水分をよくふき取る



2. つまようじでへたを取り除く



3. つまようじで穴をあける

お子さんの出番！



4. 梅と氷砂糖を3等分くらいにして交互に瓶に入れる



※お酢を入れる場合は最後に♡

さっぱりした大人好みのシロップになるよ  
お酢の殺菌作用でカビの発生も防げる！



2日目の様子だよ

※水分が上がってくるので、毎日瓶を2~3回くるくる回してね  
涼しい場所で保存して、氷砂糖が溶けたら飲めます