

ブルーベリーアラカルト

ブルーベリージャム

材 料	作 り 方
ブルーベリー 1kg 砂糖 500g レモン汁 少々	1) ブルーベリーは水洗いし、水気を切る。 2) 鍋にブルーベリー、砂糖を入れ火にかけ、かき混ぜながら煮詰める。 3) 市販のジャムよりややゆるい位になったらレモン汁を加え、火を止め、ビンに詰める。 注意) 熱い内はゆるいように思っても冷めると硬くなるので煮詰め加減に注意しましょう。 長期保存をする場合は、蒸し器にふきんを2、3枚敷きジャムを詰めふたを軽くのせたビンを入れ、蒸し器にふたをし、強火にかけます。蒸気が上がり始めてから10～15分蒸して熱い内にふたを閉めます。これを脱気といい、その後更に10分程蒸し殺菌すると良いでしょう。

ブルーベリー酒

材 料	作 り 方
ブルーベリー 1kg 砂糖（氷砂糖） 300g レモン 1個 ホワイトリカ 1.8λ	1) ブルーベリーは水洗いし、十分水気を切る。 2) ビンにブルーベリー、ホワイトリカ、砂糖、レモン（輪切りにし種を除く）を入れふたをする。 3) レモンだけ1ヶ月後に取り出す。 4) 3ヶ月程度で出来上がりです。

ブルーベリーヨーグルトドリンク

材 料	作 り 方
ブルーベリー 1kg ヨーグルト 100cc 牛乳 200cc 砂糖 10g	1) すべての材料を合わせてミキサーにかけるだけで出来上がりです。 お好みでヨーグルト、牛乳の量を変えてみても良いでしょう。