

ブルーベリージャムのつくり方



材料

- ブルーベリー 1000g
- 砂糖(上白糖) 200g(ブルーベリーの重量の20%)
- レモン汁 少々

道具

- なべ
- 木べら
- お玉
- 保存用のビン

つくり方

1. ビンの殺菌

- (1) びん、ふたを洗います。
- (2) 鍋底にフキンを敷き、ビンがつかないくらい水を入れて火にかけます。
- (3) 沸騰して2~3分程度煮沸します。
- (4) 火をとめて、清潔なフキンの上などで水を切ります。



2. 材料を準備する (今回は、すでに運営側でやっております)

(1) ブルーベリーを洗います

(2) 水を切ります

(3) 250gずつに計量して冷凍します



3. 火にかける

ブルーベリーを冷凍したままなべに入れて火にかけます。弱火で加熱します。

4. あくを取る

水分が出てきて、あくが出てきたらスプーンですくって、取ります。

5. 煮詰める

焦がさないようにかき混ぜながら、5~10分程度トロトロになるように煮詰めます。冷えると固まるので煮詰めすぎに注意しましょう。



6. 砂糖を加えてよく混ぜる

砂糖を2回に分けて加え、解けたら好みのとろみになるまで煮詰めます。

7. レモン汁を加える

お好みの量加えます。数適~大さじ1程度が目安です。



8. 火を止めて出来上がりです

火を止め、熱いうちにビンにつめます。やけどに注意しましょう。ふたを軽く締めて、1度緩めて空気を抜いてからもう1度締めましょう。

※ジャムは冷蔵保存で2週間ほどで食べきるのが目安です！