

調理研究同好会 6月8日(木)の活動

田無高校産の立派な青梅で梅シロップ始めました！

今年度、新しい試み第二弾として梅の収穫と加工を始めました！田無高校の駐輪場には立派な梅の大木があります。スーパーで販売されているものよりもはるかに大きい実をそのままにしておくのはもったいない！ということで、見よう見まねで梅シロップ作りを行いました。選別して綺麗に洗い、軸を取り、三種類の砂糖（氷砂糖・グラニュー糖・三温糖）とともに漬け込みます。約1カ月後の出来上りを楽しみに、毎日様子を確認していきます。

次回は6月12日(月)に八丈島から大沢力さんをお招きしてシュークリーム実習を実施します。

