

ブドウジャムレシピ (ピオーネ)

ブドウジャム作りに初めて挑戦してみました。

種をどう処理するか、皮をどうするか。

キッチンにもちこんで決めました。今回はピオーネを使ってみました。

房から実を取り外して、皮を剥いてみると、種は意外とすくなくて、指先で実を潰して簡単に除去できました。

皮は意外としっかり硬いので、すりこぎで擦って使おうと考えていたのを予定変更して、

皮をグッと硬く絞って皮の内側の一番美味しい濃厚な部分を使うことにしました。

色については、実そのものは薄い緑色で、皮を絞って絞り汁を混ぜても、たいして

色が出なかつたので、色出しのためにサクランボを使用しました。緑色(葉緑素の色)

は加熱すると、すっきりした色に仕上がりませんので。

使用材料	ピオーネ2パック	660g
	砂糖	150g
	レモン	1/2個
	サクランボ	少量
	ウイスキー	適量



ピオーネ2パック660g



身の部分
指で種をとりだします。



皮部分。皮の内側部分
に美味しさが凝縮しているので
硬く絞り、身に混ぜます。



身と皮の絞り汁を混ぜた様子



砂糖を混ぜ、なじませます。



煮詰まった状態

ブドウジャム作りでも他のジャム作りと同じように、煮立ってきたらあくを掬ってやり、煮詰まってきたら

ウイスキーを垂らして、しばらく煮詰めて完成となります。

ブドウにはペクチンが少ないのか、トロツとさせるにはかなり煮詰める必要があるようで、歩留まりが悪い

感じがします。市販のペクチンをいれてやるのがいいかもしれません。