

【令和 7 年 6 月交流サロン】

～紫蘇ジュース作り～



年に 1 度、梅が出回るこの季節だけのお楽しみ『紫蘇ジュース作り』

赤紫蘇の葉を水の中に入れ煮込むこと 15 分、暗赤色の色がついたら砂糖を混ぜ溶かします。

部屋中に紫蘇の香りが充満♪

今回は酸味付けを 2 種類試すことにし、1 つはクエン酸、もう一つはレモン汁としました。

クエン酸は酸味が強く、レモン汁は酸味が優しく付くようで、

お互いのグループの味を確認し、「私たちのグループの方が良いんじゃない♡」と張り合います(笑)

氷に冷ました紫蘇ジュースをそのまま入れて飲むと、爽やかな酸味を感じます。

湿度の高いこの時期にはもってこいの飲み物でした。

