

#いたキャンぶくしま2022もも

No. 18

投稿者 @momo\_momo\_1982 様

## 🍑桃ジャム🍑



生の桃と共に、時々無性に食べたくなるのが、桃ジャムです🍑✳️

とっても簡単なのですが、生で食べる桃を(なかなか立派な高級桃を!!)、ジャ、ジャムにしてしまうなんて、、、という葛藤が私の中でまきおこり、結果少量で作ってしまいすぐになくなり後悔し、今も子どもからもう一度つくって〜と催促されています🍑

この桃ジャム、あんな甘い桃を砂糖で煮るなんて!と最初私は思ったのですが、生で食べた時に最高の甘さと香りを誇るポテンシャルの高い桃ほど、煮詰めた後に真っ赤な皮から染み出したピンク色と比例するように濃厚な桃エキスが染み出して、桃特有の気品あふれる甘さと香りをいつもの数倍増しで味わえます🍑✳️

「桃ジャム」

🍑材料🍑

- ・桃 適量
- ・砂糖 桃の30パーセントから50%
- ・レモン 適量(桃1個250gの時で大きじ1くらい)

※長く保存する時は、お砂糖を50%にするとよいようです。

## 🍑作り方🍑

- 1 桃を細かくカットする。(後でフォークなどでつぶせば大丈夫なので、適当で。)
- 2 フライパンか鍋にカットした桃を入れて、砂糖とレモン汁も入れて、フライパンでコトコト20分くらい煮て完成🌸



🌸桃の皮をお茶パックなどに入れて、一緒に煮ると、桃の皮から絵の具のように濃いピンク色が出てきて、香り高いジャムに仕上がります🌸

今回は、こんがり焼いたフランスパンにクリームチーズと桃ジャムを乗せて食べました🌸  
辛口の白ワインやアールグレイを飲みながら食べると桃の美味しさが倍増するのでおすすめです😊🌸

(余談ですが、私は桃ジャムを作った後、フライパンに残ったエキスがもったいなくて、それで少量の桃ゼリーを作って、桃ジャムとヨーグルトを袋に入れて凍らせただけの桃アイスも作ったりして、ミニ桃パフェなるものも作って遊びました🌸  
ちょっと子どものおままごと気分、桃はピンクで可愛らしく、食べて美味しく、とっても癒されました😊)



桃ジャム、お暇な時がありましたら、ぜひぜひお試しくださいませ🍑🌸