アプリコット ジャム　　2007/06/21

材料

アプリコット　---------- 1000g
グラニュー糖　---------- 500g
水　---------- 100cc

下ごしらえ

実をきれいに水洗いした後、水に一晩漬けアク抜きをする。
たっぷりの水にアク抜きをしたアプリコットを入れ、沸騰してから弱火で約10分ゆで、裏ごしする。

手順

1．鍋に下ごしらえした実部分と水を加え強火にかけ、沸騰してから10分間中火で煮込む。
2．強火にかけ沸騰したらアクをとる。
3．グラニュー糖を加え強火で20分間木べらで混ぜながら煮る。
　混ぜながら煮込んでとろみが出てきたら出来上がり !!

総作業時間	約50分
出来上がり	300ccの瓶約3個分
味の感想	他の酸を加えずグラニュー糖で仕上げました。 甘酸っぱくてお菓子に使っても美味しいです。 出来上がりは綺麗なオレンジ色です。