

6月16日(金)

こころ組の梅干しを作ろう！ その1

14日(水) 梅の下処理

梅を洗う

きずつかないように
やさしくあらう

ももみたいな
いいにおいしてきた



ヘタ取り

あっ！とれた！

つまようじ
とがってるから
きをつけないとね

おいしそうけど
まだこのままじゃ
たべられないよね？

なまのうめは
どくがあるからね



16日(金) 仕込み

水に浸けておいた梅と
たっぷりの塩を
桶の中に入れていきます

うめぼし、すっぱいから
ほんとはにがてだけど
じぶんたちでつくったのは
おいしいかもしれない

このなかに入れて
しばらくまつんだよね？
まちきれない・・・

これでほんとうに
うめぼしになるのかな

このまえよりも
いいにおいする

うめしろつぶのときは
うめ、こおらせたよね

うめしろつぶは、
しおじゃなくて
さとういれたよね



押し蓋と重石を乗せ
涼しい場所に置きます



梅の香りや触り心地を楽しみながら、

先週行った「梅シロップ作り」との
作り方の違いにも気が付き
興味を広げているこどもたちです