

# 6月上旬のさんホーム

## 赤しそジュースを作りました！



蒸し暑い梅雨を元気に乗り切れるように、赤しそジュースを作りました。煮出した汁にレモン果汁を入れると…

鮮やかな赤いジュースに変色しました。

ロックで、水割りで…乾杯！

おかわりする方も多く、美味しく楽しみました。



かんぱ〜い！



# 梅シロップを漬け込みました！

梅の実を用意して、ヘタを取り、  
串で丁寧に刺したら、氷砂糖とお酢  
と一緒に漬け込みました。毎日混ぜ  
て、出来上がりは3週間後！

皆さんで飲むのが楽しみです！



昔は、おうちでもよく  
こうやって作ったわね～

各階に1瓶ずつ、全部で3瓶を  
漬け込みました。

