



鈴木養蜂場のおかみさんの、のどにやさしい「カリンはちみつの漬け方」

*** 準備するもの ***

本カリン 1kg (5~6ケ)

はちみつ 2.4kg

漬物瓶

*** 作り方 ***

- (1) 本カリン1kg (5~6ケ) を4ツ割し、中芯を取ります。それを1~2mm程度の厚さにスライスし、適度の塩水に約10分さらします。
(これは、はちみつの甘さに対して、メリハリのつく隠し味の役目ともなります)
- (2) そのスライスしたカリンを水気をきり、2.4kg (1.8リットル) のはちみつを入れて良くかき混ぜて下さい。この時に、中芯と種を別の網か袋に入れ、一緒に漬け込んで下さい。
- (3) はちみつは、比重が重くカリンが浮き上がります。必ずカリンがはちみつに沈む様、落としぶたをして下さい。密封の必要はありません。
- (4) 24時間後、見て下さい。カリンの果肉より果汁が抽出され、はちみつの上部に乳白色の果汁がたまり、分離しています。それを果肉を痛めない様、毎日攪拌します。1週間で完全に漬かります。
- (5) 味を見て下さい。カリン独特の上品な香りのジュースの出来上がりです。5~6倍のお湯にてお飲み下さい。又、お好みで焼酎、ウイスキー等に割っても楽しめます。
- (6) 長期保存も可能で、味は1年経過しても変わりません。

*** 注意事項 ***

- (1) ご使用するカリンは、本カリン (ラグビーボール型の肌につやの有る物) をお勧めします。
- (2) はちみつは、必ず純粋なもので、クセの無いアカシヤ・レンゲ蜜をお使い下さい。
長期保存の為、絶対安物は使用しないで下さい。
- (3) はちみつ2.4kgに対し、カリンは1kg以上入りますが、長期保存に耐えられません。是非、定量をお守り下さい。
- (4) 保存は、冷蔵庫は無用です。しっかりフタをしめて冷暗所にて保存して下さい。

有限会社 鈴木養蜂場

ホームページ・FAX・お電話でのご注文も承っております。

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3

ホームページ : <http://www.suzuki83.com>

TEL : 026-245-0379

FAX : 026-248-2388