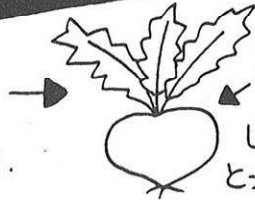


ビートから さとうをくろくろ

うえるのは苗です。
時期は 5月中旬
収穫は 10月末頃です。



これがビート!!
桜島大根のような形を
しています。糖分が多くかむと
とってもあま〜いのです。

材料

- ・ビート(皮をむいた状態) 1kg
- ・水 1500cc
- ・活性炭 2グラム

用意するもの

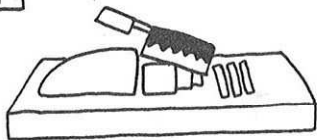
- ・なべ 大・小 各1ヶ
- ・ざる
- ・まな板
- ・ボール
- ・へら
- ・包丁
- ・天竺

※ポイントはこの分量を正確に守るコトです。(特に活性炭)

つくりかた

◀ あせらず、ゆっくりがコツです ▶

1



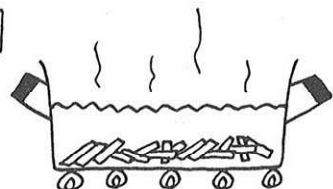
ビートをせん切りにする。

2



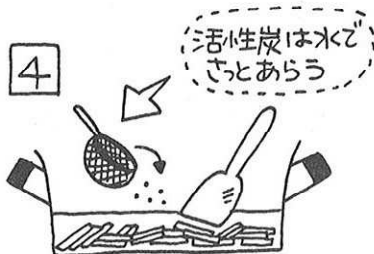
なべにビートと水を入れ
火にかける。

3



弱火で2時間 コトコト
にする。

4



火を消して活性炭を入れ
よく混ぜて5分間おく。

活性炭は水で
よくあらう

5



煮たビートをこす。
天竺は2枚がさねに!!

6



小なべにうつし
トロットするまで
煮つめる
(30分程度)



おゆ
ボールにうつし
湯せんにする。
(あまりませずに
3時間位)

☆ さとうといってもサラサラのさとうがとれるわけではありません。黒ざとうのような結晶の大きなざらざらのものです。しかし⑥の段階で煮つめすぎたりませすぎたりすると水あめ状になり結晶化しにくくなります。(なかなか結晶化するのには難しいです。あきらめずチャレンジしてみてください。)