

おすそ分けのりんご

大阪府豊中市立南丘小学校 五年 増本 董

おばあちゃんが食べきれない量のりんごをもらったと言って、私の家にも二十個りんごをおすそ分けしてくれました。たくさんあるので、そのまま食べる以外のりんごのみ力を見つけないと考えると、色々なレシピを調べることにしました。たくさんあるので、長持ちするレシピを調べてみたところ、りんごチップスが出てきました。りんごは8割が水分なので、りんごチップスにすると水分が減り、色も変わりにくいので保存しやすくなります。さらに、りんごの栄養は身よりも皮の近くにたくさんふくまれています。チップスにすると栄養もそこなわず、無だなく食べることができると分かりました。

りんごチップスは、りんごをうすく切ってキッチンペーパーで水分をふき取り、一枚一枚重ならないようにお皿に並べて電子レンジでかんそうさせることで作ることができます。実際に作ってみると、パリッとならなかったのも、もっとかんそうさせるために、フライパンで追加で加熱しました。すると、パリッとなって、上手に仕上がりました。食べてみると、さとうを入れなくても、とても甘くてびっくりしました。かんそうさせると糖分が減らず、水分がぬけるので甘さが強くなり、りんごの香りが強まるそうです。りんごチップスは生のりんごよりもかたくてかむ時間が長くなるので甘味も長く感じるができます。味見がとまらない位、おいしかったです。

おばあちゃんに、りんごをたくさんもらったことをきっかけに、今まで知らなかったりんごのみ力と可能性を知ることができました。りんごは色々な種類があるので、チップスにして食べ比べたいと思います。また、おばあちゃんがいつも作ってくれるおいしいりんごジャムのレシピを教えてください、自分でも作ってみたいと思いました。