

あんずの 収穫

園庭にあんずの実が沢山、大きく実り、収穫をしました



あんず
のにおい
がする～

4月初め、あんずの木に実がなっているのを見つけました。
下に落ちて実にも気づき、拾ったり匂いを嗅いでみたりしていました。



5月の終わりにはあんずも大きくなり、杏色(赤橙色)に色づきました。

あんずでクッキング！

あんず狩りをしました



脚立に登り、手が届きそうな実を見つけると体と腕をグーンと伸ばし取っていました

実を割ってみました

切って中を見てみると「なんか柿みたい！」「種、こんなに大きいんだ。」と、気づいたことをつぶやいていました。



皮をむいてあんずを食べてみました。「酸っぱい！」「こっちのあんずは甘いよ」「もっと食べたい！」と様々な感想でした。

ジャム作りをしました



まずは水で洗います



割ったあんずから種取りをしました。「固くて取れない」と言っている友だちに、種取りのコツを掴んだ子が「こうやってみて」と取り方を教える姿もありました。



鍋にあんずと砂糖を入れ煮込んでいます。焦げないように交代で混ぜ続けました。「カレーみたい！」「でも匂いは甘い匂い！」と、次第に変わっていく形や匂いに気づき、伝え合っていました。

食べてみると「そのまま(生)の実より酸っぱい」「でも美味しい！」と、調理前の味と比べながら味わっていました。クラッカーにつけて食べたりと、食べ方も変えながら味わいました。