



# きみのパンスカ、ジャムにしちゃおう!

『パンスカジャム』刊行記念

あさやけの海の色の

## パンスカ ジャム

### 材料

・りんご	1個(約250g) きれいな色に仕上げるため 濃い赤色のりんごを選びましょう。
・グラニュー糖	80g

・レモン汁 大さじ1

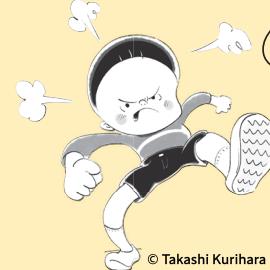


© Takashi Kurihara

ジャムをつくったら…

## ジャムラベルを瓶にはろう!

▼じぶんのすきないろでぬってみよう!



© Takashi Kurihara

▼じぶんのなまえをかいてみよう!



(はさみをつかうときはきをつけてね)

点線にそって切り取ってお使いください。



福音館書店

好評発売中!  
4才から

パンスカ  
ジャム

くどうれいん 作  
くりはらたかし 絵  
定価1,210円(税込)  
22×16cm / 64ページ



友だちに約束をすっぽかされたハルくんは「パンスカ!パンスカ!」怒りがおさまりません。そんなハルくんの前に「そのパンスカをジャムにしないかい?」と不思議なおばあさんがあらわれます。

\*ジャムを入れた瓶にくるりと巻いて後ろ側をテープで止めてください。

あぐりさんの赤いくるまは、まるでりんごのよう。まっかなりんごを使って、あさやけの海のような色のジャムを作りましょう。ひみつはりんごの皮。むいても、けっして捨てないで。たいせつにとっておいてくださいね。

りんごを皮と一緒に煮ながら、ハルくんのように木べらで混ぜましょう。あれあれ、なんだかふつうのりんごジャム。だいじょうぶ、だいじょうぶ。だんだんおなべの中の様子が変わっていくよ。ゆっくり時間をかけましょう。

最後にレモンを加えたら、まほうのように淡いピンク色に変身です。こゆびでくってなめたら、きゅっとすっぱくて、じんわりあまいジャムです。このジャムを作ったら、体がふわあっとかかるくなるかもしれません。



レシピ提供 今井真実/料理家  
Twitter@imaimamigohan