

แจกสูตร

แยมผลไม้โฮมเมด

หวานหอมทำง่ายได้ที่บ้าน



ส่วนผสม

- 1 สับปะรดสับ 500 กรัม
- 2 น้ำตาลทราย 300 กรัม
- 3 เลมอน หั่นบาง 1/2 ลูก
- 4 น้ำเปล่า 1 ถ้วย

วิธีทำ

- 1 ใส่สับปะรดลงในหม้อ ตั้งไฟอ่อนตามด้วยน้ำตาลทราย เลมอน และน้ำเปล่า
- 2 จากนั้นเคี่ยวจนน้ำตาลทรายละลาย ส่วนผสมเหนียวข้น ปิดไฟแล้วยกลงจากเตา
- 3 ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็น



ส่วนผสม

- 1 Mulberry 300 กรัม
- 2 น้ำเปล่า 1/2 ถ้วย
- 3 น้ำตาลทรายแดง 300 กรัม
- 4 เกลือ 1/4 ช้อนชา
- 5 แป้งมันสำปะหลัง 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- 1 นำลูกหม่อนล้างน้ำด้วยเกลือให้สะอาด
- 2 ใส่ลูกหม่อนลงในหม้อ ตั้งไฟกลางตามด้วยน้ำ
- 3 กวนให้เข้ากัน เบาลไฟแล้วใส่น้ำตาลทรายแดง เกลือ คนต่อจนข้น
- 4 นำแป้งมันสำปะหลังผสมน้ำเล็กน้อย เติลงในหม้อ จากนั้นคนจนงวด
- 5 ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็น



ส่วนผสม

- 1 ส้ม 3 ผล
- 2 น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง
- 3 เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

- 1 หั่นส้ม โดยแยกเนื้อส้ม กับชอยผิวส้ม
- 2 เอาเนื้อส้มและผิวส้มใส่หม้อ เปิดไฟอ่อนใส่น้ำตาลทราย เกลือ
- 3 เคี่ยวประมาณ 1 ชั่วโมง จนส่วนผสมงวด
- 4 ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็น



ส่วนผสม

- 1 สตอร์วเบอร์รี่สด 500 กรัม
- 2 น้ำเปล่า 1/2 ถ้วย
- 3 น้ำตาลทราย 300 กรัม
- 4 เจลาตินชนิดแผ่น 2 แผ่น

วิธีทำ

- 1 ใส่สตอร์วเบอร์รี่ลงในหม้อ ตั้งไฟอ่อนเติมน้ำ และน้ำตาลทราย
- 2 เคี่ยวจนสตอร์วเบอร์รี่เริ่มนิ่ม กรองเอาเฉพาะเนื้อออกมาพักไว้
- 3 เคี่ยวน้ำต่อจนเริ่มงวด แล้วยกลงจากเตา
- 4 ใส่เจลาตินแผ่น คนให้เข้ากัน
- 5 ใส่เนื้อสตอร์วเบอร์รี่แล้วคนให้เข้ากัน
- 6 ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็น



ส่วนผสม

- 1 เนื้อมะม่วงสุก 500 กรัม
- 2 น้ำตาลทราย 400 กรัม
- 3 น้ำมะนาว 70 กรัม

วิธีทำ

- 1 ผสมเนื้อมะม่วงกับน้ำตาล พักทิ้งไว้ 20 นาที
- 2 นำลงหม้อ เปิดไฟกลาง จากนั้นหรีเป็นไฟอ่อน แล้วใส่น้ำมะนาว
- 3 เคี่ยวต่อประมาณ 20-30 นาที แล้วปิดเตา
- 4 ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็น



ข้อมูลจาก : WANGNAI



02-168-1101-1



02-168-1107-8



www.gpef.or.th



@pvd.gpef