

～心のあかりの「サバイバルレシピ」～

「フルーツ寒天」の作り方

調理時期

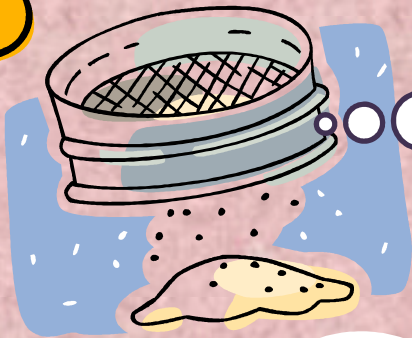
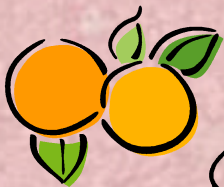
災害発生

いつでもOK★

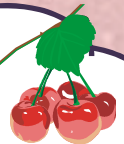
(道具)・卓上コンロ ・なべ ・器

(材料)

・粉寒天 ・果物缶 ・砂糖(お好みで)



粉寒天は、
4gくらいで500ccの
液体が固まります



1. 鍋に水と果物缶の汁を合わせ入れ、分量にあった粉寒天を混ぜます。火にかけ、沸騰後2分、よく溶かします。



2. 器に移してから、一口大に切った果物を入れていきます。

3. 固まったら完成です

