



Basisrecept jam (met geleisuiker)

(4 potten)

- 1 kg schoongemaakt fruit
- 1 eetlepel citroensap
- 1 kg geleisuiker
- 4 schone jampotten met twist-off deksel

Snijd het schoongemaakte fruit in kleine stukjes of pureer het in de keukenmachine of met een staafmixer. Doe het fruit in een grote hoge pan en roer het citroensap en de geleisuiker erdoor. Breng deze massa op matig hoog vuur al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Laat de massa nu 4 minuten flink koken, roer regelmatig. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust koken. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf. Zet de jampotten op een dubbelgevouwen theedoek en vul ze met een soepopscheplepel tot aan de rand met de hete jam. Sluit de potten direct af met de deksels en zet ze op hun kop. Door de hitte van de jam wordt de deksel ontsmet en de overtollige lucht wordt uit de pot gedruwd. Dit komt de houdbaarheid ten goede. Zet de potten na 5 minuten weer rechtop en laat de jam afkoelen. Maak de potten aan de buitenkant schoon en plak er een etiket met de naam en de bereidingsdatum op. Bewaar de potten op een koele, droge plaats; aangebroken potten in de koelkast.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Houdbaarheid: 1 jaar

Geleisuiker is gewone kristalsuiker waaraan pectine en citroenzuur is toegevoegd. Pectine zit ook van nature in fruit en zorgt dat jam mooi stevig wordt. Met 1 pak geleisuiker en 1 kg schoongemaakt fruit maakt u 4 potten overheerlijke jam. Reken voor zacht fruit als aardbeien en frambozen op 900 g schoongemaakt fruit per kilo geleisuiker. Deze fruitsoorten bevatten zelf weinig pectine en hebben dus wat meer suiker nodig om goed te geleren.

Minder zoete jam

Suiker maakt de jam niet alleen zoet, maar versterkt ook de smaak van de vruchten zelf. Wilt u de jam liever wat minder zoet, gebruik dan geleisuiker speciaal of gewone kristalsuiker met geleipoeder. U kunt dan met 500 g suiker per kg fruit toe. Bewaar minder zoete jam altijd in de koelkast.

Schone potten

Jam blijft langer houdbaar in goed schone potten. Was de potten af in de afwasmachine en bewaar ze tot gebruik goed afgesloten. Of was de potten en deksels vlak voor gebruik af in heet water met soda, spoel ze af met schoon water en zet ze tot het vullen omgekeerd op een schone theedoek.

Kruidige bosvruchtenjam

(4 potten)

500 g aardbeien

250 g frambozen

250 g bramen

2 eetlepels balsamicoazijn

1 eetlepel verse tijmblaadjes

1 kg geleisuiker

4 jampotten met twist-off deksel

Was de aardbeien, frambozen en bramen voorzichtig in een zeef en verwijder eventueel de kroontjes. Weeg 900 g fruit af. Doe het fruit in een grote pan en prak de vruchten met een vork kapot. Meng de balsamicoazijn met de tijm en de geleisuiker erdoor. Breng deze massa op matig hoog vuur al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Laat de massa nu 4 minuten flink koken, roer regelmatig. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust koken. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf. Zet de jampotten op een dubbelgevouwen theedoek en vul ze met een soepopscheplepel tot aan de rand met de hete jam. Sluit de potten direct af met de deksels en zet ze op hun kop. Zet de potten na 5 minuten weer rechtop en laat de jam afkoelen. Plak er een etiket met de naam en bereidingsdatum op.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Houdbaarheid: 1 jaar

Verse vijgenjam

(2 potten)

1 sinaasappel

500 g verse vijgen

1 dl appelcider

250 g donkerbruine basterdsuiker

_ zakje geleipoeder

2 jampotten met twist-off deksel

Boen de sinaasappel schoon en rasp de oranje schil eraf. Pers de sinaasappel uit. Verwijder eventueel het steeltje van de vijgen en snijd de vijgen in stukjes. Meng in een grote pan de bruine suiker en de geleipoeder door elkaar. Schep de vijgen met het sinaasappelrasp, het sinaasappelsap en de cider erdoor. Breng deze massa op matig hoog vuur al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Laat de massa nu 1 minuut flink koken, roer regelmatig. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust koken. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf. Zet de jampotten op een dubbelgevouwen theedoek en vul ze met een soepopscheplepel tot aan de rand met de hete jam. Sluit de potten direct af met de deksels en zet ze op hun kop. Zet de potten na 5 minuten weer rechtop en laat de jam afkoelen. Plak er een etiket met de naam en bereidingsdatum op.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Houdbaarheid: 3 maanden in de koelkast

Tropische abrikozenjam

(4 potten)

1250 g abrikozen

4 cm verse gemberwortel

1 limoen

2 stengels sereh

1 kg geleisuiker

4 jampotten met twist-off deksel

Was de abrikozen, halveer ze en verwijder de pitten. Weeg 1 kg vruchtvlies af. Snijd de abrikozen in stukjes en doe ze in een grote pan. Schil het stukje gember en rasp het boven de abrikozen. Boen de limoen schoon en rasp ook de groene limoenschil boven de abrikozen. Pers de limoen uit. Verwijder de buitenste bladeren van de sereh stengels en snijd de stengels in flinterdunne plakjes. Schep het limoensap met de sereh en geleisuiker door de abrikozen. Breng deze massa op matig hoog vuur al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Laat de massa nu 4 minuten flink koken, roer regelmatig. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust koken. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf. Zet de jampotten op een dubbelgevouwen theedoek en vul ze met een soepopscheplepel tot aan de rand met de hete jam. Sluit de potten direct af met de deksels en zet ze op hun kop. Zet de potten na 5 minuten weer rechtop en laat de jam afkoelen. Plak er een etiket met de naam en bereidingsdatum op.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Houdbaarheid: 1 jaar

Witte wijngelei met druiven

(4 potten)

500 g witte druiven zonder pit

_ fles frisse witte wijn (bijvoorbeeld Côte de Gasgogne)

1 kg geleisuiker

Was de druiven, dep ze droog met keukenpapier en halveer ze. Breng in een grote pan (geen aluminium!) de wijn met de geleisuiker al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Schep de druiven erdoor, breng de massa opnieuw aan de kook en laat dit nu 4 minuten flink koken, roer regelmatig. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust koken. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf. Laat de gelei in de pan afkoelen tot hij dikker begint te worden. Zet de jampotten op een dubbelgevouwen theedoek en vul ze met een soepopscheplepel tot aan de rand met de jam. Sluit de potten direct af. Plak er een etiket met de naam en bereidingsdatum op.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Houdbaarheid: 1 jaar