

DE WESTLANDSCHE TUIN- VRUCHTENJAM MAKEN



RECEPT VRUCHTENJAM

Moderne tijd: land- en tuinbouw

Wat heb je nodig?

- 1 kilo fruit: aardbeien of bessen
- 750 gram suiker
- Pan en kookplaatje
- Water
- 2 a 3 jampotjes
- Houten lepel
- Bord
- Theelepel
- Voor aardbeienjam: 1 citroen
- Etiketsticker

Hoe maak je vruchtenjam?

Was de vruchten, verwijder de kroontjes en zet ze op met een bodempje water. Laat ze onder voortdurend roeren met een houten lepel tot moes koken. Voeg bij de aardbeien citroensap toe en de suiker.

Steeds blijven roeren, op laag vuur. Langzaam in laten koken in ongeveer 15 minuten, tot iets minder dan $\frac{2}{3}$ van de hoeveelheid. Je kunt dit nameten door op de houten lepel een streepje aan te geven tot hoe hoog de massa kwam toen je begon.

Schep een theelepeltje van de jam op een koud bord. Vloeit dit niet meer uit, dan is de jam klaar. Maak 2 a 3 jampotjes goed schoon door ze uit te spoelen met heet sodawater en naspoelen met schoon heet water.

Schep de warme jam in de potjes en sluit ze af met het deksel. Plak er een etiketsticker op met de datum. Je kunt dit etiket eerst versieren. Bewaar de jam niet langer dan twee maanden op een koele donkere plaats.

