

DE WESTLANDSCHE TUIN



VRUCHTENJAM MAKEN

Moderne tijd: land- en tuinbouw

Groep 5 - 6

Opdracht

De Westlandsche Tuin lag tussen de Utrechtse weg en 't Zand in De Meern. Het was het eerste tuinbouwbedrijf in dit gebied. Er waren boomgaarden, bessenstruiken, weiland voor vee en stukken land voor groenteteelt. Ook werden hier de eerste kassen gebouwd van deze streek. Twee lange kassen en een bredere kas. Hier werden druiven gekweekt. Onder de vruchtbomen in de boomgaard stonden kruisbessen, witte en rode bessen. Er waren wel 10.000 zwarte bessenstruiken en er was een groot aardbeinveld.

De leerlingen gaan in groepjes vruchtenjam maken. Dit kan van aardbeien of bessen. 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 suiker. Steeds blijven roeren, op laag vuur, langzaam in laten koken in ongeveer 15 minuten, tot iets minder dan tweederde 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 (jam)potjes 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.

Materiaal

- Blad 1: Recept vruchtenjam
- 1 kilo fruit: aardbeien of bessen
- 750 gram suiker
- Pan en kookplaatje
- Water
- 2 a 3 jampotjes
- Houten lepel
- Bord
- Theelepeltje
- Voor aardbeienjam: 1 citroen
- Etiketstickers

LESIDEE