

Jam en Gelei

zelfgemaakt en met vrolijke etiketten



Ondanks het slechte weer, ben ik toch maar opzoek gegaan naar leuke dingen voor straks als de oogst verwerkt gaat worden.

Laten we hopen dat er een oogst is, want tot nu toe ziet het er nog niet erg naar uit.

Eerst te warm, vervolgens zware vorst en heel veel schade. Daardoor was de bloesem maar matig en vervolgens te koud voor de vruchtzetting. Wat nu moet rijpen, heeft echt wel een beetje zon nodig anders is dit seizoen echt verloren.

Het eerste wat nu zal rijpen zijn de aardbeien. Op zoek naar het artikel over slakken kwam ik op een leuke site en die wil ik nu dus aan jullie doorgeven.

Inmiddels ben ik gek op jam maken en zet ik de pan net zo gemakkelijk op het vuur voor een restje fruit dat net genoeg is voor twee potjes. Jam maken stelt namelijk helemaal niets voor. Zeker niet als je - net als ik - een staafmixer hebt en speciale geleisuiker gebruikt (Van Gilse, twee varianten: gewoon of halfzoet).

Voor het maken van jam gebruik je vers, rijp fruit. Onrijp en overrijp fruit bevatten te weinig pectine. Achter op zo'n pak geleisuiker staat precies hoeveel fruit je nodig hebt per pak suiker (1250g fruit met 500g suiker). Als je gelei wilt maken - en dus eerst alle restjes fruit eruit zeeft - kun je in een mengbeker meten hoeveel sap je hebt en omrekenen hoeveel suiker je nodig hebt (ca. 500g suiker per liter sap).

Ik moet eerlijk bekennen dat ik het niet zo nauw neem met die hoeveelheden en dat gaat eigenlijk ook altijd goed. Ik doe het fruit dat ik geogst heb in een pan. Grote stukken snijd ik eerst wat kleiner. Ik doe ook een bodempje water in de pan, zodat het fruit niet aanbrandt (hoeveelheid op gevoel).

Laat het een tijdje pruttelen. Als je geen staafmixer hebt, laat je het net zo lang staan tot het 'kapot kookt' en je het makkelijk kunt pureren. Met een staafmixer (met snijhulpstukje) gaat het sneller. Je hakselt het fruit fijn naar eigen smaak - grof met 'hele' stukken of bijna moesachtig.

Nog even laten pruttelen en dan de suiker toevoegen zoals op de verpakking staat. Ik weeg het zelf niet en proef meestal of het zoet genoeg smaakt. Je kunt ook andere ingrediënten toevoegen, zoals het sap van een citroen of sinaasappel of een half vanillepeultje.

Etiketten om te downloaden

Zelfgemaakte jam is een leuk cadeautje. Het wordt nog leuker met deze etiketten. De labels zijn ontworpen voor etiketten van 70x42mm. Dat is een standaard etikettenmaat. Op de pdf's vind je een serie van die etiketten op A4-formaat. Je kunt ze meteen op standaard-etikettenvellen printen. Stel je (inkjet)printer dan wel in op randloos printen. Je kunt de etiketten ook printen op gewoon papier, uitknippen en met fotolijm op de potten plakken. Dat gaat net zo makkelijk en is handiger als je maar een paar potten hebt geproduceerd. Op alle etiketten is voldoende ruimte voor de datum gereserveerd. Maak je potten af met zo'n vrolijk 'mutsje'. Je kunt hiervoor stof gebruiken, maar makkelijker en goedkoper zijn papieren servetten. Gebruik een schoteltje als mal. Teken met een potlood (aan de achterzijde van het servet) een cirkel en knip deze uit met een kartelschaar. Plooi dit om de dop, elastiekje erom en klaar!

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) |
|  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) |
|  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) |
|  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) | <ul style="list-style-type: none"> - Etiket (JPG) - Etikettenvel (PDF, A4) |
| | | |