

Kersenjam / Cherry jam



Wat heb je nodig om jam te maken? Niet veel!

- 500 gram kersen (schoon gewicht)
- 500 gram geleisuiker
- 2 eetlepels citroensap

Zelf jam maken is erg leuk voor kinderen en kan prima met de groten, maar blijf er altijd naast staan en giet zelf de kokend hete vloeistof (jam) in de potjes. De kleinere kids kunnen helpen met fruit wassen en steeltjes afhalen.

Zo maak je kersenjam

Was de kersen, haal de steeltjes eraf, ontpit ze en laat ze goed uitlekken.
Weeg de schone kersen en de suiker af.

Meng de kersen met de suiker en citroen hen zet het een nacht afgedekt in de ijskast.
Als je de jam gladder wilt kun je kort de staafmixer in de pan zetten.

Zet het fruit op in een ruime pan en laat het 2 minuten hardborrelend doorkoken.
Draai het gas uit en laat de pan even zo staan.

Schep het schuim van de jam met een schuimspaan.

Giet de hete jam zelf in de potjes! Laat dit altijd door een volwassene doen!

Zet de potjes 5 minuten op hun kop, draai ze om en laat de jam helemaal afkoelen.

Wrijf de potjes schoon van kleverige vingers, laat de jam opstijven in de ijskast.

Doe er een labeltje aan en schrijf de datum op de achterkant.

Bewaar de potten op een koele donkere plaats en na opening in de ijskast.

Kersenjam / Cherry jam



What do you need to make jam? Not much!

- 500 grams cherries (clean weight)
- 500g preserve sugar
- 2 tablespoons lemon juice

Making your own jam is great fun for kids and is just fine with big children, but always stand beside them and pour the boiling hot liquid (jam) in jars yourself. Young children can help too, with washing the fruit and removing stems.

How to make cherry jam

Wash the cherries, remove the stems and drain well.
Weigh the clean cherries and the sugar.

Mix the strawberries with the sugar and the lemon juice.
If you want to jam smoother you can briefly put the blender in.
Place the fruit in a large pan and boil it for 2 minutes.

Turn off the heat and let the pan stand for a few minutes.
Remove the foam from the jam with a slotted spoon.

Pour the hot jam into the jars yourself! Let this always be done by an adult.

Put the jars for 5 minutes on their heads, turn them over and let the jam cool completely.

Place the jars in the refrigerator to set.

Wipe the jars clean of sticky fingers and tie on a small label, write the date on the back.

Store the jars in a cool, dark place after opening keep it in the fridge.