

Inhoud



Tips voor heerlijke jams 5

Jam in de lente 7

Kersenjam 8

Kersenjam met honing 9

Jam van zure kersen
en bittere amandel 10

Aardbeienjam 11

Viervruchtenjam 12

Jam van rabarber, sinaasappel
en gedroogde abrikozen 14

Viervruchtengelei 15

Amerikaanse rabarbergelei 16

Kersen-rabarbermarmelade 17

Rabarbermarmelade met kaneel 18

Jam in de zomer 19

Abrikozen-frambozenjam 20

Zwartebessenjam 21

Jam van kersen, rode bessen
en frambozen 22

Vijgenjam 23

Vijgenjam met sinaasappelsap 24

Aardbeienjam met rodebessensap .. 25

Frambozenjam 26

Frambozenjam met sinaasappelsap 28

Kruisbessen-frambozenjam 29

Mirabellenjam 30

Bramenjam 31

Bosbessenjam 32

Jam van perziken, bananen
en frambozen 33

Perziken-frambozenjam 35

Pruimen-appeljam 36

Jam van pruimen, mirabellen,
abrikozen 37

Jam van reine-claudepruimen
met vanille 38

Jam van groene tomaten
met citroen 39

Jam van gemengde vruchten 41

Tuttifrutti-jam 42

Gelei van rode bessen
en frambozen 43

Abrikozenmarmelade
met citroensap 44

Jam in de herfst 45

Kweeperenjam met stukjes 46

Kweeperenjam met kaneel
en amandelen 48

Jam van kiwi en rode bessen 49

Kiwi-mirabellenjam 50

Kiwi-rabarberjam 51

Kastanjejam 52

Jam van roze grapefruits 53

Perenjam 54

Jam van peren en witte druiven 55

Jam van witte druiven 56

Kiwi-appeljam 57

Perenjam met citroenschil 58

Jam in de winter 59

Clementinejam 60

Kumquatjam 61

Mandarijnenjam met
frambozensiroop 62

Sinaasappeljam 63

Jam van sinaasappels, citroen
en perziken 65

Jam van hele sinaasappels 66

Sinaasappel-appeljam 67

Citroengelei met appelsap 68

Lemoncurd 69

Marmelade van sinaasappelschil ... 70

Engelse marmelade 71

Marmelade van gedroogde vijgen
en kastanjes 72

Kakimarmelade 73



Tips voor heerlijke jams

- Jam maken is de meest klassieke manier om vruchten te conserveren.
- De prijs van fruit varieert van week tot week. Wacht daarom het ideale moment of een royale oogstopbrengst af om uw jampotten te vullen. Kies voor stevige, rijpe, heerlijk geurende, zoete vruchten. Vervoer de kwetsbaarste fruitsoorten in een brede, platte mand zodat ze niet beschadigd raken tijdens het transport.
- Voor het beste resultaat maakt u jam in kleine hoeveelheden. Daarmee blijven de smaak en het aroma van de vruchten ook beter behouden.

Benodigheden

- dunschiller
- keukenmesje
- ontpitter
- maatbeker
- vergiet met een zeefdoek of een gewone zeef
- keukenweegschaal
- keukenmachine of groentemolen
- sapcentrifuge (optioneel)
- koperen of roestvrijstalen, lage, brede en wijd uitlopende pan
- houten lepel die u uitsluitend gebruikt voor de bereiding van jam

- ingevette lepel om de kristalvorming te bevorderen
- koperen of roestvrijstalen schuimspaan
- suikerthermometer (optioneel)
- fijne rasp of zesteur
- trechter

Vruchten

- Leg vruchten die u niet hoeft te schillen in een vergiet. Spoel ze kort onder koud, stromend water af en laat ze volledig uitlekken. Frambozen die vuil zijn, wat zelden het geval is, veegt u gewoon even schoon. Was aardbeien, kersen en rode aalbessen voordat u de steeltjes of pitten verwijdert, zodat ze geen water absorberen.
- Weeg de vruchten pas nadat u ze hebt voorbereid om de precieze hoeveelheid benodigde suiker te kunnen bepalen.

Suiker

- Geleisuiker lost snel op, maar kristalsuiker is minder duur en evengoed geschikt.
- Gebruik geen rietsuiker, want die beïnvloedt de smaak van de jam en zorgt voor gisting.

Bereiding

- Vul de pan slechts voor de helft, zodat die niet overkookt. Als u tijdens het koken een houten lepel in de pan laat staan, voorkomt die ook dat de pan overkookt.
- De kooktijden zijn slechts richtlijnen en variëren afhankelijk van de warmtebron, het suiker- en vochtgehalte van de vruchten en hun rijpheid. Vruchten doorlopen verschillende stadia voordat ze zijn ingekookt tot de juiste dikte. Bij elk recept staat vermeld welke signalen erop wijzen dat het gewenste kookpunt bereikt is.
- De jam is klaar om in potten gegoten te worden wanneer een druppeltje ervan op een koud bord stolt.

Dankzij nog twee andere trucs kunt u bepalen of de jam wel of niet klaar is. Doe een druppeltje jam in een glas ijskoud water. Als het naar de bodem zakt zonder uit elkaar te vallen, is de jam klaar. Of doe een druppeltje op vloeï- of keukenpapier. Maakt het geen vochtige vlek, dan kunt u de jam in potten doen.

In potten gieten

- Zorg voor:
 - een brede trechter om op de jampotten te zetten;
 - een roestvrijstalen lepel met schenk-tuit;
 - glazen potten met schroefdeksel; u kunt ze kopen of hergebruiken.
- De potten moeten lang genoeg in kokend water hebben gelegen om gisting te voorkomen. Laat ze op een schone doek uitlekken en drogen.
- Zet de potten naast elkaar op een vochtige doek en giet de jam – tenzij anders aangegeven – er meteen in zo-

dra hij klaar is. Doe dat beetje bij beetje, zodat de potten niet barsten door de hitte. Vul de potten tot de rand, want jam slinkt een beetje tijdens het afkoelen.

- Schroef het deksel op de potten en keer ze ondersteboven tijdens het afkoelen. Zo blijft de jam vacuüm bewaard. Wanneer u ze opnieuw omkeert, hoort u na een tijd een geluidje: dat is het sein dat de potten vacuüm afgesloten zijn.
- Plak tot slot op elke pot een etiket met de datum van bereiding en de ingrediënten. Bewaar de jam op een koele, droge en donkere plaats.

Tips

- Controleer na enkele dagen het uiterlijk en de stevigheid van de jam:
 - Is hij te vloeibaar, dan moet u hem opnieuw koken.
 - Is hij gekristalliseerd – wat kan gebeuren als hij bereid is van vruchten met weinig zuren zoals aardbeien, perziken of vijgen – dan moet hij vloeibaarder gemaakt worden. Doe de jam in een pan, giet er wat kokend water bij en roer tot de kristallen zijn opgelost. Laat de jam 5 minuten koken terwijl u het sap van een halve citroen of een eetlepel witte azijn per kilogram jam toevoegt.



Jam

in de lente

Kersenjam



In de buurt van eeuwenoude, op palen gebouwde nederzettingen bij meren werden pitten van wilde kersen gevonden. De mens begon al heel vroeg kersen te kweken.



Voor 4 potten van 350 g



1 kg kersen • ongeveer 800 g suiker

Vorbereiding: 30 min. | Kooktijd: ongeveer 25 min.

1. Was de kersen, verwijder de steeltjes en pitten. Weeg de vruchten met het sap dat eruit gepekt is.
2. Doe hetzelfde gewicht aan suiker en 100 ml water in een wijde, hoge pan met dikke bodem. Breng de inhoud op een hoog vuur aan de kook en laat dit inkoken tot een dikke stroop.
3. Voeg de kersen en hun sap toe. Laat alles 15 minuten op een hoog vuur koken terwijl u voortdurend roert met een houten lepel. Schep aan het einde van de kooktijd het schuim eraf. De jam moet aan de lepel blijven plakken en flink glanzen.
4. Giet de jam in potten, schroef de deksels erop en keer de potten om. Laat de inhoud afkoelen voordat u de potten weer omdraait.



Variant

Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd enkele blaadjes pepermunt toe.



Kersenjam met honing



De kersenboom is een gemakkelijk te kweken boom, die u niet hoeft te snoeien. Het is een grote uitdaging om de kersen te plukken voordat de vogels er een feestje mee gaan bouwen!



Voor 4 potten van 350 g



1 kg kersen • 1 onbespoten citroen • 800 g honing

Vorbereiding: 30 min. | Trektijd: 6 uur | Kooktijd: 25 min.

1. Was de kersen, verwijder de steeltjes en pitten. Haal met een dunschiller of zesteur de schil in fijne reepjes van de citroen. Let erop dat u het witte velletje niet aansnijdt.
2. Doe de kersen, de honing en de citroenreepjes in een wijde, hoge pan met dikke bodem. Dek de pan af met een doek en laat de inhoud 6 uur trekken. Roer af en toe.
3. Pers de helft van de citroen uit. Breng de inhoud van de pan aan de kook. Roer af en toe tot de jam dik is en de kersen gekonfijt zijn. Schep het schuim eraf, neem de pan van het vuur en roer het citroensap door de jam.
4. Giet de jam in potten, schroef de deksels erop en keer de potten om. Laat de inhoud afkoelen voordat u de potten weer omdraait.



Tip.

'Bloesemhoning' is het meest geschikt voor dit recept. Kies voor heldere honing, die een minder uitgesproken smaak heeft en de smaak van de kersen minder beïnvloedt.

Jam van zure kersen en bittere amandel



Vanwege hun lichte zuurheid zijn morellen en griotte de zurekersensoorten bij uitstek voor dit recept. Pluk de vruchten als ze droog zijn, maar doe dat niet op de warmste uren van de dag.



Voor 4 potten van 500 g



1,5 kg zure kersen • 1,2 kg suiker
40 g geschaafde amandelen • 4 druppels
bittereamandelextract

Vorbereiding: 30 min. | Trektijd: 12 uur | Kooktijd: 30 min.



Tip

U kunt de potten tot de rand toe vullen, want deze jam slinkt een beetje tijdens het afkoelen.

1. Was de kersen, verwijder de steeltjes en pitten. Doe de kersen in een wijde, hoge pan met dikke bodem en plet ze lichtjes met de bolle kant van een houten lepel.
2. Voeg de suiker toe, roer zorgvuldig en dek de pan af met een doek. Laat 12 uur trekken.
3. Breng de inhoud van de pan op een hoog vuur aan de kook en laat daarna op een zacht vuurtje 25 minuten koken. Roer af en toe en schep aan het einde van de kooktijd het schuim eraf.
4. Voeg de amandelen en het amandelextract toe. Laat de jam nog 5 minuten koken, waarbij u regelmatig roert.
5. Giet de jam in potten, schroef de deksels erop en keer de potten om. Laat de inhoud afkoelen voordat u de potten weer omdraait.