

Pruimen inmaken / Preserving plums



De boodschappen

- 1000 gram pruimen
- 200 gram suiker
- 400 ml water

Lekker ouderwets en nu weer über-hip is het inmaken van groenten&fruit. Het smaakt niet alleen geweldig maar het ziet er ook schitterend uit. Vandaag gaan we pruimen wecken (ouderwets voor inmaken). Zo blijven ze wel een jaar lang goed.

Zo maak je pruimen in:

1. Was de pruimen en laat ze uitlekken. Snij ze door midden en verwijder de pitten (Het vel van de pruimen niet verwijderen).
2. Giet 400 ml water in een pan en zet het laag op. Voeg de suiker toe en roer om het op te lossen.
3. Als je met de lepel geen suiker meer voelt stop je met roeren. Breng de siroop aan de kook en laat het 4 minuten koken.
4. Schep de pruimen in de potten en schenk er siroop op tot 2,5 cm onder de rand.
5. Draai de deksels stevig dicht en plaats de potten in een grote pan koud water.
6. Breng het water aan de kook en laat de potten 20 minuten in het kokende water staan.
7. Draai het gas uit en laat de potten in de pan staan tot ze helemaal afgekoeld zijn.

Zo steriliseer je weckpotten

Groenten en fruit blijven lang houdbaar als je ze inmaakt maar dat moet je wel op de goede manier doen. Het is heel belangrijk dat weckpotten en -flessen brandschoon zijn voor je gaat inmaken, zodat het ingemaakte eten niet besmet raakt met bacteriën. Daarom moet je het glas steriliseren.

Hier wat tips:

- Koop glazen potten of flessen speciaal voor inmaken, gemaakt van getemperd glas en niet beschadigd.
- Schroefdeksels moeten precies op de potten passen en elk jaar vervangen worden.
- Weckpotten en -flessen hebben een onbeschadigde rubberen ring nodig, die ring sealt de weckpotten.

Pruimen inmaken / Preserving plums

Zo steriliseer je weckpotten in de oven

- was de potten in warm water met soda, spoel ze heel goed na met heet water!
- zet de potten ondersteboven op een schone theedoek.
- verwarm de oven tot 100 °C.
- zet potten en glazen deksels minstens 15 minuten in de oven, op de bakplaat, binnenkant naar boven.
- pak de potten uit de oven en zet ze omgekeerd op een natte warme theedoek.
- maak inmaakringen op dezelfde manier schoon, bewaar ze tot nodig in een kommetje koud water.
- leg klemmetjes op de schone theedoek.

Zo steriliseer je weckpotten met schroefdeksels in de oven

- was de potten in een warm sopje, spoel ze goed na met heet water.
- zet de potten ondersteboven op een schone theedoek.
- verwarm de oven tot 100 °C.
- zet potten en deksels minstens 15 minuten in de oven, op de bakplaat met de binnenkant naar boven.
- neem de potten uit de oven en zet ze omgekeerd op een schone theedoek totdat ze nodig zijn.
- leg schroefdeksels tot nodig in een kom en giet er kokend water over. Het rubber blijft dan zacht waardoor de deksels gemakkelijk vastdraaien.

Zo steriliseer je weckpotten op het fornuis

- Plaats de potten rechtop in een grote pan gevuld met water, deksels en/of rubberringen erbij.
- De potten moeten minimaal 2.5 centimeter onder water staan.
- Breng het water aan de kook en laat het 10 minuten doorkoken.
- Neem de potten met een tang uit het water en zet ze ondersteboven op een schone, gestreken theedoek.
- Schep het eten in de hete potten tot 0.5 cm onder de rand, wrijf eventueel rand en schroefdraad schoon.
- Draai of druk de potten stevig dicht en zet ze 5 minuten ondersteboven om ze te sealen.

Let op!

- Een hete wasbeurt op het langste programma van de vaatwasser maakt weckpotten heel goed schoon. Maar steriliseer de weckpotten etc. daarna toch even in de oven of met kokend water want een vaatwasser wast niet heet genoeg om alle ziektekiemen te doden!
- Lees een goed boek over inmaken om er zeker van te zijn dat je veilig inmaakt. De wecktijden verschillen nogal, afhankelijk van wat je inmaakt. Voor de veiligheid is het erg belangrijk dat je de juiste wecktijden aanhoudt.

Pruimen inmaken / Preserving plums



Shoppinglist

- 1000 grams prunes
- 200 grams sugar
- 400 ml water

Really old-fashioned but now über-hip again is the preserving of fruit&vegetables. It does not only taste great but it also looks beautiful. Today we are going to preserve plums. Preserved the plums remain good for a at least a year.

How to preserve plums:

1. Rinse the plums and let them drain. Cut them in half and remove the stones (do not remove the skin).
2. Pour 400 ml of water in a pot and put it on low. Add the sugar and stir to dissolve it.
3. If you no longer feel the sugar with the spoon you stop stirring. Bring the syrup to the boil and cook it for 4 minutes.
4. Spoon the plums in jars and pour the syrup on to 2.5 cm below the rim.
5. Tighten the lids firmly and place the jars in a large pot of cold water.
6. Bring the water to a boil and leave the jars for 20 minutes in the boiling water.
7. Turn off the heat and let the jars stand in the pan until they are completely cooled.

How to sterilize preserve jars

You can keep fruits and vegetables for a long time if you preserve them, but you have to do it in the right manner. It is very important that preserve jars and bottles are spotless before you start preserving so that the food can not become contaminated with bacteria. Therefore, you must sterilize the glass ware.

Here are some tips:

- Buy glass jars or bottles especially designed for preserving, made of tempered glass and undamaged.
- Screw tops must match the jars exactly and they need to be replaced every year.
- Preserve jars and bottles need an undamaged rubber ring, that seals the preserve jars.

Pruimen inmaken / Preserving plums

How to sterilize preserve jars in the oven

- wash the jars warm water with soap, rinse them really well with hot water.
- place the jars upside down on a clean tea towel.
- set the oven temperature to 100 ° C.
- place pots and glass covers for at least 15 minutes in the oven, on the baking tray inside upwards.
- remove the jars from the oven and place them on a warm wet tea towel.
- clean rubber rings in the same way, keep them in a bowl of cold water until needed.
- place clasps on the clean tea towel.

How to sterilize preserve jars with screw caps in the oven

- wash the jars in warm water with soap, rinse them well with hot water.
- place the jars upside down on a clean tea towel.
- set the oven temperature to 100 ° C.
- place pots and caps for at least 15 minutes in the oven, inside upwards on a baking tray.
- remove from jars from the oven and place them upside down on a clean tea towel.
- Place screw caps until needed in a bowl and pour on boiling water. The rubber will stay soft so that the lids tighten easily.

How to sterilize preserve jars on the stove

- Place the preserve jars upright in a large pan filled with water, lids and / or rubber rings too.
- The pots must be at least 2.5 centimeters under water.
- Bring the water to boil and boil the glass jars for 10 minutes.
- Take the jars with tongs from the water and place them upside down on a clean, ironed tea towel.
- Spoon the food into the hot jars up to 0.5 cm below the edge then rub the rim clean.
- Screw the tops on or close the pots firmly and put them upside down for 5 minutes to seal.

Please mind!

- A hot wash on the longest program of the dishwasher cleans preserve jars ver well. But do sterilize the jars etc. in the oven or with boiling water anyway, a dishwasher does not wash hot enough to kill all germs!
- Read a good book about how to preserve safely. The preserve times differ quite a bit depending on what you are preserving. For safety, it's very important that you keep the right times.