

## Aardbeienjam / Strawberry jam



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

- 1250 gram aardbeien (schoon gewicht)
- 500 gram geleisuiker speciaal
- 2 eetlepels citroensap

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

### **Zo maak je aardbeienjam**

Was de aardbeien, haal de kroontjes eraf en laat ze goed uitlekken.  
Weeg de schone aardbeien en de suiker af.

Meng de aardbeien met de suiker en knijp de halve citroen hierin uit.  
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.  
Doe er een labeltje aan met de datum op de achterkant.

**Wrijf de potjes schoon van kleverige vingertjes ;D dan is dat is er ééntje voor jezelf en ééntje voor mama's picknickmand!**

## Aardbeienjam / Strawberry jam



### **What do you need to make jam? Not much!**

- 1250 grams strawberries (clean weight)
- 500g preserve sugar special
- 2 tablespoons lemon juice

**Making your own jam is great fun for kids and is just fine for bigger kids**, 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 hulls.

### **How to make strawberry jam**

Wash the strawberries, remove the crowns and drain well.  
Weigh the clean strawberries and the sugar.

Mix the strawberries with the sugar and squeeze half a lemon out herein.  
If you want to jam the smoother you can briefly put the blender in the pan.  
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.  
Put a small label with the date on the back.

**Wipe the jars clean of sticky fingers ;D then it's one jar for yourself and one for mums picnic!**