

Van Gilse en alles over jam maken/ Van Gilse and everything about making jam



Suikerfabrikant Van Gilse geeft op hun website tips®els voor het maken van jam. Je kunt er ook veel recepten van lezers vinden.

Die tips®els zetten we graag op snazzie.nl maar wil je meer meer lezen? Kijk dan op www.vangilse.nl

Zo kan je jam vast&zeker niet mislukken!

- Koop het fruit in het juiste seizoen. De smaak is beter, het is goedkoper en het fruit is voldoende rijp. Onrijp fruit bevat nog geen pectine. Overrijp fruit bevat weinig pectine.
- Zorg voor hygiëne. Zet de met soda gewassen en met kokend water uitgespoelde potjes op een schone theedoek, samen met het andere materiaal zoals lepels enz.
- Was het fruit zorgvuldig en laat het daarna goed uitlekken.
- Gebruik vooral geen te kleine pan. In de regel kunt u ervan uitgaan dat het mengsel fruit + geleisuiker ten hoogste de helft van de pan mag vullen.
- Gebruik per keer maximaal 2 maal het gewicht van het recept.
- Maak voor jam, gelei en marmelade de vruchten met de staafmixer of blender fijner.
- Roer 1 nacht vóór het jam maken Van Gilse Geleisuiker of Van Gilse Geleisuiker Speciaal door het fruit.
- Breng de massa in een open pan onder af en toe roeren aan de kook en laat alles gedurende de aangegeven kooktijd flink borrelend doorkoken. De aangegeven kooktijd begint op het moment dat de massa flink borrelt en het borrelen niet meer door roeren met een houten lepel ongedaan gemaakt kan worden.
- Schep na het koken het schuim van de massa met een schuimspaan.
- Gebruik potten met een inhoud van maximaal 500cc. Een gewone jampot heeft een inhoud van 350cc. Zet de potten voor het vullen op een natgemaakte doek, ze kunnen dan niet knappen.
- Sluit de potten onmiddellijk na het vullen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Potten met schroef- of Twist-off sluiting zijn zeer geschikt. Gebruik voor afsluiting nooit deksels van zacht plastic.
- Bewaar de jam, marmelade en gelei altijd op een droge, koele en donkere plaats.

Veel plezier!

Van Gilse en alles over jam maken/ Van Gilse and everything about making jam



Sugar manufacturer Van Gilse gives tips&rules for making jam and jellies on their website. There you can also find a lot of recipes from readers.

Those tips&rules we like to put on snazzie.nl for you, but do you want to read more? Check out <http://www.vangilse.nl>

Here are tips&rules from Van Gilse, in the Netherlands the best known manufacturer of sugar products.

Buy fruit in season. The taste is better, it's cheaper and the fruit is ripe enough. Unripe fruit does not yet contain pectin. Over ripe fruit contains to little pectin.

- Take care of hygiene. First rinse the jars in warm water with soda then rinse them with boiling water.
- Put the jars upside down on a clean tea cloth, along with other material such as spoons etc.
- Wash the fruit carefully and let it drain well.
- Mind to not use too small a pan. As a rule you can assume that the mixture of fruit + preserve sugar should fill no more then half the pan.
- Use a maximum of 2 times the weight of the recipe.
- Use a blender or food processor to blitz the fruits finer for jam, jelly or marmalade.
- Add Van Gilse preserve sugar or Van Gilse special preserve sugar one night before jam making.
- Bring the fruit masses to boil in an open pan, occasionally stirring and cook it for the specified cooking time (regular preserve sugar for 4 minutes, special preserve sugar for 1 minute).
- The stated cooking time begins when the bubbling can no longer be undone when you stir.
- Skim the foam from the jam after boiling with a slotted spoon.
- Use jars with a capacity of up to 500 cc. An ordinary jam jar has a capacity of 350 cc.
- Put the jars before filling on a moistened cloth so they can not burst.
- Close the pots immediately after filling, unless otherwise stated in the recipes.
- Jars with screw or twist-off caps are great. Never use sealing lids of soft plastic.
- Store the jam, marmalade and jelly in a dry, cool and dark place.

Have fun!