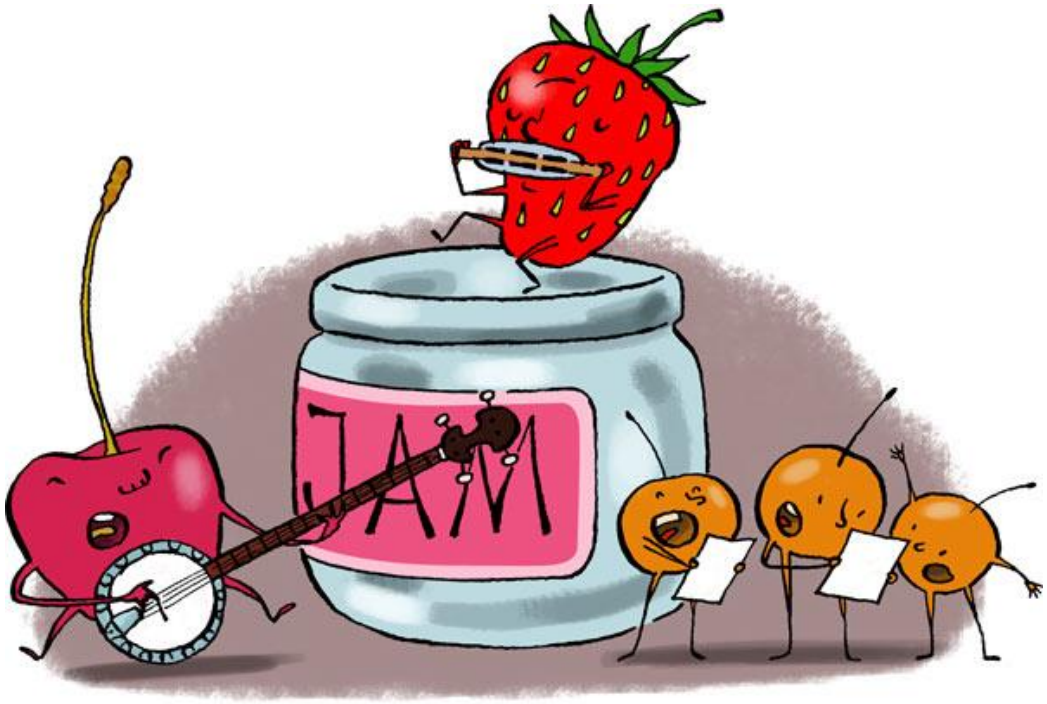
JAM SESSION

Of wordt het siroop smeren ?



Gelei – Confituur – Jam – Marmelade – Siroop (mislukt)

Zelf gemaakt steeds lekkerder en poepsimpel en vrijheid, blijheid, combineren en proberen

Basisbegrippen

- In **confituur** worden hele vruchten gebruikt, al kan het zijn dat tijdens de bereiding vruchten stuk gaan.
- Bij de bereiding van **jam** worden de vruchten gepureerd of tijdens de bereiding fijngehakt.
- Bij de bereiding van **gelei** wordt alleen het sap van de vruchten gebruikt.
- **Marmelade** wordt gemaakt met (de schillen van) citrusvruchten en heeft hierdoor een bitterzoete smaak.
- **Maar … ik gebruik alles door elkaar, meestal "gelei"**

Basisingrediënten

- Witte suiker = zoeten en conserveren
  Honing = zoeten, ook conserveren ?
- Pectine, agar agar = bindmiddel = dikker maken
- Citroenzuur = zuur milieu om in te dikken, bewaarbaarheid
- Confituursuiker = combinatie 3 ingrediënten
- Smaakgevers : fruit, bloemen, groenten, noten, …

Algemeen recept

Ingrediënten

- 1kg fruit
- 500gr confituursuiker 2/1 of
  1kg geleisuiker of
  pectine + suiker
- citroensap (helpt om de pectine zijn werk te laten doen)

Dit recept wordt altijd licht aangepast in functie van:
- pectinegehalte van het fruit (hoe hoger het pectine gehalte hoe lager de extra pectines die je moet toevoegen)
- gewenste zoetigheid

Bereiding

- De instructies van het pakje volgen en de consistentie van je confituur controleren door een lepeltje op een koud bordje te doen.

(overbodige ?) Tips

- Kookpot : groot (roeren), dikke bodem (aanbranden), max. half gevuld (schuimen)
- Roeren : houten lepel, regelmatig tegen aanbranden
- Afschuimen : niet echt nodig, behoud doorzichtigheid
- Klaar : enkele druppels op koud bord : stollen= klaar
  veeg een streep op houten lepel : blijft = klaar
- Potten : glas, schroefdeksel
  uitkoken (5 à 10 min in heet water), uitlekken,
  volledig vullen (confituur krimpt bij afkoelen), sluiten (plasticfolie), omkeren
  etiket : soort, datum
- Bewaren : maanden op koele, donkere, droge plaats.
- Na opening van de bokaal, bewaar je de confituur best in de koelkast.

Aan de slag

Ongewone ingrediënten

- “Overschotten”: banaan, mango, kokosnoot,…
- Groene tomaat
- Kastanje
- “Vergeten” fruit : mispel, kweepeer

Groene tomatenjam

Ingrediënten

- 1 kg. groene tomaten.
- 1 kg. witte fijne suiker.
- 4 eetlepels citroensap.

Bereiding

- de tomaten in stukken snijden, de suiker er over doen en een nacht laten intrekken.
- op het vuur, laten sudderen tot alles opgelost is, zeker tot de tomaten zacht zijn. Het citroensap toevoegen en koken tot de massa dik wordt.
  Onmiddellijk in potjes doen.

Kastanjejam

Ingrediënten

- 1 kilogram kastanjes
- 800 gram suiker
- 1 vanillestokje

Bereiding

- Was de kastanjes goed en snijd er een kruis in.
- Zet de kastanjes in een pan net onder water en kook ze in 30 minuten.
- Hierna afgieten, maar 1 liter kookvocht apart houden.
- Nu de schil en de huid van de kastanjes verwijderen.
- Twee-derde deel van de kastanjes in de keukenmachine pureren, de rest in kleine stukjes snijden.
- De apart gehouden liter kookvocht met de suiker roerend aan de kook brengen, er de kastanjemassa en het merg van het vanillestokje aan toevoegen en alles op een laag vuur gedurende 20 minuten laten koken.
- Af en toe roeren. Afvullen

Kweeperengelei

Ingredienten

- 1 kg kweeperen
- suiker
- 1 citroen

Bereiding

- Was en schil de peren, snij ze in stukjes.
- Sudder in 2 liter water gedurende 30 à 40 minuten, totdat de peren volledig zacht zijn.
- Leg een fijne zeef over een kom en laat de inhoud van de pan hierdoor ziften, zonder de vruchten te pletten. Laat de zwaartekracht dus zijn werk doen. Dit kan dus 3 à 4 uur duren !!
- Weeg het sap dat je hebt bekomen en weeg hetzelfde gewicht in suiker.
- Meng het sap, de suiker en het sap van de citroen. Roer dit om totdat de suiker volledig is opgelost.
- Verhoog de temperatuur zodra de suiker is gesmolten en laat koken gedurende 10 minuten. Roer regelmatig.
- Vul in potjes

Suggesties

- Om deze gelei de parfumeren kan je kaneel, appelsienschil of citroenschil aan de eerste kookbeurt toevoegen.

Sleedoorngelei

- Sleedoorn : alleen = wrange smaak
- Sleedoorn-appeljam;
  1 kg sleedoornvruchten (eerst invriezen. Leg ze bevroren in heet water en laat ze een nacht weken). Kook de sleedoorn op, en plet door een zeef. Rasp 200 gr. appels (het liefst een zurige zoals goudreinet) en doe de rasp bij de sleedoornvruchten.
  Breng de massa aan de kook en laat enkele tellen borrelend doorkoken. Voeg 1 kg. gewone suiker toe. Laten inkoken tot gewenste dikte.

Combineren

- Sleedoorn -appel
- Rabarber – tomaat
- Peer –rabarber
- **Peer - meloen**

Pimpen

- Honing, rozijnen
- Speculaas, karamel, chocola
- Noten : hazelnoot, walnoot
- Kruiden : basilicum, lavendel, tijm, rozemarijn
- Specerijen : gember, peper, kaneel, vanille, …
- Drank : rum, porto, wijn, sangria, likeuren, …
- Thee

Inspiratie ? Op het net !

http://lekkersenmoois.weebly.com/jam--gelei.html

- Stoofperen Jam met **Sangria**
- Aardbeien met **kokoslikeur**
- Aardbeien **Pepermuntlikeur**
- Aardbeien Kokos Jam
- Peren **Speculaas** Jam
- Pruimen **karamel** Jam
- Kersen Speculaas Jam
- Pittige Aardbeienjam met **Zwarte Peper**
- Gele Kornoeljejam
- Vlierbessen-Sinaasappeljam met een vleugje **Cointreau**
- Sinaasappel-Cranberryjam
- Sinaasappel-Rabarber Jam
- Framboos-Mandarijnjam met **Basilicum**

Eigen probeersels

- Perzik – lavendel
- Paardenbloem – tijm
- Druif – honing
- Druif – porto
- **Peer – meloen** + chocola, gember, noot, rum-rozijn, kaneel

Uitdagingen

Met net dat ietsje meer dat je alleen zelf kan bekomen…

Paardenbloemgelei (1)

Ingrediënten

- 1 kop paardebloemblaadjes
- 2 citroenen
- 2 appelsienen
- 1 kg geleisuiker
- 1 takje rozemarijn of tijm
- suiker : gewicht aan opgevangen sap na het koken

Bereiding

- Bloemen wassen, blaadjes uit de kelk trekken en drogen op een keukenrol.
- Citroenen en appelsienen in stukken snijden
- ½ l water 30 min koken met citroenen en appelsienen en bloemblaadjes.
- Water zeven
- Gelijk gewicht aan suiker bijvoegen en nogmaals goed laten doorkoken
- In potjes gieten en in elk potje een takje rozemarijn of tijm toevoegen.

Vlierbloesemgelei (1)

Ingrediënten

- 1 kg moesappelen
- 1 liter water
- ongeveer 1 kg suiker
- 6 grote schermen vlierbloesem
- 4 eetlepels citroensap

Bereiding

- Was de appelen en snij ze in stukjes (met schil en klokhuis). Doe ze met het water in een pan. Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen gedurende een half uurtje. Zeef doorheen een neteldoek of kaasdoek en laat tot de volgende dag uitlekken (niet uitpersen).
- Meet de volgende dag het sap af en voeg 450 gr suiker toe per 600 ml sap. Doe in een pan, en voeg daar de in een stukje kaasdoek gebonden vlierbloesem aan toe. Breng aan de kook, en haal de bloesem eruit als de gelei voldoende is gearomatiseerd (na een minuut of vijf).
  Laat nog een twintigtal minuten doorkoken, of tot een druppel van de gelei snel opstijft. Schuim de gelei af en voeg het citroensap toe. Vul af in potjes.

Vlierbloesemgelei (2)

Ingrediënten

- 15 vlierbloesemschermen
- 1/2 liter water
- sap van 2 citroenen
- 1 zakje vanillesuiker
- 500 gr. geleisuiker.

Bereiding

- De vlierbloesemschermen zeer zorgvuldig van alle vliegjes en dergelijke ontdoen en voorzichtig wassen. De schermen in een kom leggen en het water en citroensap erover schenken. De kom afdekken en 24 uur op een koele plaats laten staan.
- De volgende dag het vocht door een fijne zeef of een kaasdoek zeven(natgemaakt). Het vocht in een pan schenken en de vanillesuiker en de geleisuiker erdoor roeren. Het mengsel al roerend aan de kook brengen en 4 minuten flink borrelend laten koken. De gelei eventueel met een schuimspaan afschuimen en in de schoongemaakte potten schenken.

Nieuwe ideeën ?

http://www.thines.zweb.be/lavendelgelei :

“Lavendelgelei is één van de ontelbare soorten gelei die van kruiden kunnen worden gemaakt. Het kan met alle eetbare kruiden! Een kind kan de was doen: als je een potje **kruidenthee** kunt zetten, kun je ook kruidengelei maken. Doe bij een getrokken kruidenthee wat geleisuiker en een scheutje citroen of witte wijn azijn om de kleur mooi te houden. Gebruik eventueel wat voedselkleurstof.”

En ik was weer vertrokken.

Geldt ook voor : als je er siroop/ijs mee kunt maken….

Lavendelgelei

Ingrediënten

- 150 g verse lavendelbloemen
- 8 dl water
- 1 kilo geleisuiker
- 1 el witte wijnazijn

Bereiding

Breng het water aan de kook en doe er de lavendel bij. Doe een deksel op de pan en laat alles ca. 5 min. op laag vuur koken. Neem van het vuur (houd het deksel op de pan) en laat minstens 20 min. maar liever 1 nacht staan. Zeef het mengsel en meet 7,5 deciliter vocht af. Doe de geleisuiker bij het lavendelwater en breng aan de kook. Laat alles ca. 4 min. borrelend kokend. De kooktijd gaat in als het vocht over de hele oppervlakte borrelt. Giet het hete vocht in potjes en sluit goed af.

(http://www.thines.zweb.be/lavendelgelei)

Lievevrouwebedstrogelei

Ingrediënten

- 1 l droge witte wijn
- Enkele takjes lievevrouwebedstro
- ½ kg geleisuiker
- citroensap

Bereiding

- Laat een nachtje enkele takjes lievevrouwebedstro in de wijn zwemmen.
- Zeef ze er 's morgens uit en doe er het sap van een citroen en de geleisuiker bij.
- Breng roerend aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken en giet je jam boordevol in potjes.

Bloesemgelei

Bloesems zijn echte smaakmakers. Bloemblaadjes zijn heerlijk in zoete gerechten : appel, peer, kers, pruim, vlier, fuchsia, zuring, gladiool, bieslook, kervel, kamille, vlijtig liesje, sering, pioenroos, roos, ….

Lindenbloesemgelei (1)

Lindebloesem is een heerlijk geurend kruid dat qua smaak aan honing doet denken.
De linde heeft enkelvoudige, verspreide bladeren met afvallende steunblaadjes. Zowel aan de bladeren van de grootbladige alsook aan de bladeren van de kleinbladige linde worden geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven. De bloeiwijzen en de bladeren worden verzameld en gedroogd. Vooral de bloesem en hun schermbladeren worden gebruikt. Zowel van de bloesem als van de lichtgroene schutbladeren kun je thee trekken. En deze thee kan je dan weer gebruiken om confituur te aromatiseren.

Lindenbloesemgelei (2)

Ingrediënten

- ~~1 kg kersen~~
- ~~650 gr~~ Geleisuiker
- sap van 1 citroen
- ~~12 gr~~ lindebloesems

Bereiding

- ~~Ontpit de kersen en snijd ze doormidden.~~
  ~~Meng de kersen met de suiker.~~
- Maak lindebloesemthee :
  Schenk 2,5 dl kokend water over de bloesem en laat dit 20 minuten intrekken.
- Schenk de thee door een fijne zeef of een kaasdoek over de kersen.
- Voeg nu ook het citroensap toe.
- Laat 12 uur trekken op een koele plek.
- Zet de ketel op het vuur.
- Eens het fruitmengsel kookt, ongeveer 3 minuten laten doorkoken, en dan de stollingstest doen.
- Eventueel de confituur met een schuimspaan afschuimen en in schoongemaakte potten schenken.

Rozenbloesemgelei

Ingrediënten

- 250 g rode onbespoten rozenblaadjes
- 250 ml water
- sap van 1 citroen
- (125 ml rozenwater (apotheek))
- 500 g geleisuiker

Bereiding

- De rozenblaadjes van de knoppen halen en in een zeef wassen. De blaadjes in een kom leggen en het water en citroensap erbij schenken. De kom afdekken en 24 uur laten staan.
  De rozenblaadjes boven een pan zeven. Het rozenwater en de geleisuiker erdoor roeren. Het mengsel langzaam al roerend aan de kook brengen en 1 minuut goed borrelend laten koken. De rozenblaadjes erdoor roeren en de gelei nog 3 minuten borrelend laten koken. Eventueel de gelei met een schuimspaan afschuimen en in schoongemaakte potten schenken
- Voor een beetje kleur, kan je enkele blaadjes papaver toevoegen

Geraniumgelei

Gekocht in Frankrijk, en de uitdaging was er weer.

Recept :

(http://www.looneo.fr/mode-emploi/comment-preparer-la-gelee-de-geranium-citron-237395.html)

Ingrediënten

- 500 g groene, mooie blaadjes citroengeranium ('s morgens geplukt)
- 2 l water
- Sap van 2 citroenen
- 700 gr suiker

Bereiding

- Was de blaadjes in koud water
- Kook ze 10 min in 2 l water
- Giet door een zeef, doe de jus terug in de pot, voeg het citroensap en de suiker toe.
- Laat nogmaals 20 min koken
- Vul de potjes

Overige bloemen (niet getest)

Het grote wildplukboek :

- Paardenbloem op de wijze van lievevrouwebedstro
- Akkerwinde (limonade – ijs)
- Distel
- Duizendblad
- Gaspeldoorn
- Kamille
- Kamperfoelie
- Komkommerkruid
- Appelbloesemgelei (http://www.seasons.nl/2013/seasons-lifestyle/seasons-culinair/seasons-recept/jams-en-dips/appelbloesemgelei/…)

Bessen

Lijsterbesgelei

Ingrediënten

- 500 gram lijsterbessen
- 500 gram appels (voor de smaak en de pectine)
- 1 kilo geleisuiker
- 1 citroen
- Voor extra smaak :
  - 1 theelepel gemberpoeder of een stukje verse gember of
  - 2 theelepels gemalen kruidnagelen

Bereiding

- Rits de lijsterbessen van de steeltjes, snij de appels in stukjes, pers de citroen uit en rasp de schil. Doe dit alles met de gember(poeder) of kruidnagelen in een pan en voeg zoveel water toe tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat pruttelen tot je moes hebt. De moes laten uitlekken in een vergiet (met natte doek) of zeven en het sap opvangen in een pan. Breng dit sap samen met de geleisuiker aan de kook en laat het even doorkoken. Doe het warme sap in potten en sluit ze af.

Vlierbessenjam

Ingrediënten

- 2,5 kg rijpe vlierbessen
- 500 gr in stukjes gesneden appels
- 2,5 kg suiker
- het sap van 1 citroen

Bereiding

- Kook de bessen met een bodempje water in een grote pan, wrijf ze door een zeef en kook dit samen met de appel tot moes. voeg de suiker toe en laat een half uurtje inkoken.
- Afvullen in potjes

Amerikaanse vogelkersjam

- **Amerikaanse vogelkers: Prunus serotina**
- De Amerikaanse vogelkers is een hoge boom die bijen aantrekt. De boom wordt gebruikt voor houtproductie, als omheining en windkering. Deze boom geeft een bes die eetbaar is. Deze bessen worden ook wel Amerikaanse kersen genoemd. Ze zijn alleen te eten als ze rijp zijn. Dit is te herkennen als de kleur van de kersen zeer donkerrood tot bijna zwart geworden wat is rond augustus en september. Deze kersen zijn prima te gebruiken om er zelf jam of sap van te maken.
- Er wordt wel gezegd dat deze boom giftig is, dit klopt ten dele. Het blad en de pit zijn inderdaad giftig. (Pitten van gewone kersen zijn ook giftig)

Amerikaanse vogelkersjam (2)

Ingrediënten

- Rijpe vogelkersbesssen
- Suiker
- Citroensap

Bereiding

- Kook de bessen met een bodempje water in een grote pan, wrijf ze door een zeef.
- Voeg de suiker en citroensap toe en laat een half uurtje inkoken.
- Afvullen in potjes

Scheuten

“Dennen”knoppengelei

Ingrediënten

- Jonge lichtgroene scheuten van spar (max 5 cm)
- (gelei)suiker

Bereiding

- De scheuten onder water zetten (tot op ongeveer een vingerdikte boven de bovenste knoppen) en gedurende 1 uur laten koken. Toegedekt laten overnachten.
- Dan het vocht door een zeef gieten en bij 1 liter vocht 1 kg suiker bijvoegen. Dit mengsel ¾ tot 1 uur laten trekken. Langzaam aan de kook brengen en de glazen vullen.

Uitbreiding

- Bramenscheuten
- Lindenblad
- Berkenblad
- Beukenblad

en weerom : met alle eetbare topjes/scheuten.

Ideeën ?

- Met dank aan/bibliografie

Naast de vele recepten en raadgevingen die op het internet circuleren, en die je nog eens kunt combineren/pimpen.

  - Larousse confituren, Hanicotte, C.,
    isbn 978-90-7319-155-6
  - Confituur van Winniefred, Van Killegem, W.,
    isbn 978-90-5826-478-7
  - Madam confituur (http://madamconfituur.com/gratisconfituurtips/)
    Hoebers, K.
  - www.jamdorp.nl (Neede)
  - Mijn heerlijke potjes confituur, Leteuré, M,
    isbn 90-447-1018-4
  - Inmaken, Gerlech, H., isbn 978-90-438-1605-2
  - Het grote wildplukboek, Florès, E., isbn 978-94-615-6106-0

Tot slot

- (Aangebroken) potten worden verloot

Ik heb er nog eentje : heb je kleine potjes (van ongeveer 50 tot 200 gr inhoud) over, ik kan die wel gebruiken.

ZIJN ER NOG VRAGEN

Domme vragen
bestaan niet, dus daarop
geef ik ook geen
antwoord

ENNIE
KWESTJENS?