

Werkkaart 3: Frambozen en aardbeien wecken

Wat heb je nodig:

- Weckketel
- Soda
- Weckpotten
- Rubberen ring
- Klemmetjes
- Vultrechter
- Glastang
- Theedoek
- Etiketten
- Weck klaargemaakt voedsel
- Suiker



Aan de slag:

Aan de slag:

Vorbereiding

Zowel fruit als verschillende groenten zijn te wecken. De sleutel tot succes is brandschoon werken. Want elk micro-organisme dat toch in de weckfles terecht komt, kan voor bederf zorgen.

Verwijder horloges of sierraden die om je vingers of polsen zitten.

Was voor je begint je handen met desinfecterende zeep.

Gebruik dezelfde techniek om te reinigen, desinfecteren en verzorgen



1. Handpalm tegen handpalm wrijven



2. Rechter handpalm over linker bovenhand wrijven en omgekeerd



3. Handpalm tegen handpalm met gespreide vingers



4. Vinger toppen en buitenkant van de vingers over elkaar inwrijven



5. Duimen met een cirkelvormige beweging inwrijven

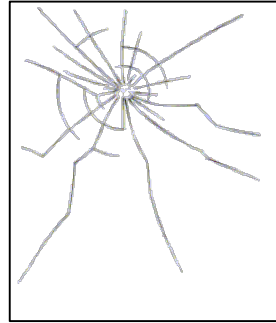


6. Binnenkant van de hand met gesloten vingers inwrijven

Maak dan alle potten, deksels en ringen goed schoon. Dat kan door ze onder te dompelen in gloeiend heet water waaraan een eetlepel soda is toegevoegd. Na het sodabad goed afspoelen met schoon water. In plaats van het sodabad, volstaat ook een keer laten draaien op het heetste programma in de vaatwasser .



Controleer of de randen van potten en deksels geen barstjes hebben of dat er stukjes glas zijn afgesprongen. In dat geval zijn de potten niet meer bruikbaar als weckfles.



Controleer of de ringen geen scheurtjes hebben. Zo ja: weggooien.



Leg de schone ringen in een bak water, klaar voor gebruik.



Weckpot vullen

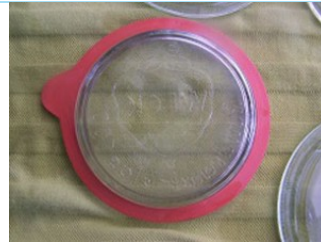
Pak een vultrechter en zet deze op de weckpot, zodat je niet kan morsen.



Vul de schone weckflessen tot vlak onder de rand met frambozen of aardbeien met hun suikerwater, tot twee vingers onder de rand.



Pak met een schone vork een rubber ring uit het water en leg deze op het deksel.



Draai het deksel samen met de inmaakring in 1 keer om en leg deze op de weckpot.
Doe de klemmen om de deksel en klem deze vast op de pot.



Vul de ketel tot iets onder de rand van de bovenste weckfles en doe de deksel op de ketel.

Verwarm de weckketel voor op de gewenste temperatuur. Dit doe je door aan met de draaiknop de gewenste temperatuur aan te geven.



Aardbeien en bramen: 80 graden.

Zet de weckpotten vervolgens in de weckketel. Zet de weckpotten op het rooster. Er mag geen direct contact zijn met de bodem want dan knappen de potten stuk.

Laat ook wat ruimte tussen de weckpotten. Als er direct contact is met de bodem van de pan en andere weckpotten, knappen de potten stuk. Weckpotten op elkaar zetten kan wel.

Start langzaam met verhitten tot de gewenste temperatuur is bereikt.

Pas als de gewenste temperatuur is bereikt, start de inmaaktijd.

De inmaaktijd van aardbeien en bramen zijn beide 20 minuten.

Afronding

Leg een theedoek op het keukenblad.



Haal de weckpotten met de glastang uit de weckketel en zet deze op de theedoek. De tang zet je over het deksel en knijp je goed aan, zodat je zo de weckpot naar boven kan tillen. Laat de potten niet in de weckketel met warm water afkoelen.



Laat de weckpotten afkoelen.

Haal de klemmen pas van de deksels als de potten helemaal zijn afgekoeld.

Plak op de weckpotten etiketten met daarop de inhoud en de inmaakdatum. Ingemaakte groenten en fruit zijn ongeveer een jaar houdbaar op een koele donkere plek.

