

De lekkerste

JAM & CONFITUUR bijbel



Foto's: Ilona Chovancova

Sandrine Maquet

DELTAS

Voorwoord

Jam is veel meer dan een simpele combinatie van fruit en suiker. Voor mij is het een gastronomische traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven als echt familie-erfgoed.

Ik ben opgegroeid in een regio waar suikerbieten tot de meest voorkomende gewassen behoren, en waar volop appels, peren, aardbeien, rabarber en aardappelen groeien, afhankelijk van het seizoen.

Daar komt het allemaal vandaan! Ik leerde deze recepten van mijn oma, Marie-Rose, in haar keuken. Ik keek, rook en proefde, en zij maakte zoveel jam als ik wilde! Nu is het mijn beurt om voor mijn hele familie te koken: voor David, Pierre, Alexandre, Louis, Victoire, Anastasia en Paloma.

Dit boek is niet zomaar een receptenboek. Dit is een boek waarmee je je dierbaren kan verwennen, jong en oud kan laten smullen, je smaakpapillen kan prikkelen en je herinneringen kan laten herleven.



Inleiding

Jam is de natuurlijke smaak van fruit met zo min mogelijk suiker, en zonder geleen- of conserveermiddelen.

De kunst van jam maken bestaat uit een subtiele mix van geduld en precisie. Maar als je het eenmaal onder de knie hebt, wordt elke pot een succes! Van de grootste klassiekers zoals framboos, aardbei en abrikoos, tot de meer exotische smaken zoals kiwi en banaan. Je kan het fruit ook naar hartenlust combineren, bijvoorbeeld in een jam van 3 citrusvruchten (sinaasappel, grapefruit, mandarijn).

Door de speciale alchemie tussen vers fruit en kristal-suiker ligt zelfgemaakte jam binnen ieders handbereik.

In dit boek bied ik je een waaier aan recepten voor jam aan, van de bekende klassiekers waar iedereen dol op is tot meer verrassende smaken. In het eerste deel vind je alles wat je nodig hebt om je eigen jam te maken. Met de seizoenkalender, fruitsoorten, bereidingswijzen met foto's van alle stappen worden de belangrijkste momenten in beeld gebracht. Zo lukt jam maken altijd. Zet je potten dus maar klaar!

Sandrine

Inhoud

De basis

Seizoenkalender van fruit, kruiden en groenten	8
Fruitfamilies	10
Bereidingswijzen	12
Potten vullen	18
Bewaren	24
Het belangrijkste ingrediënt: suiker	27
Benodigdheden	28
Wat te doen als...	30
	32

Recepten

34

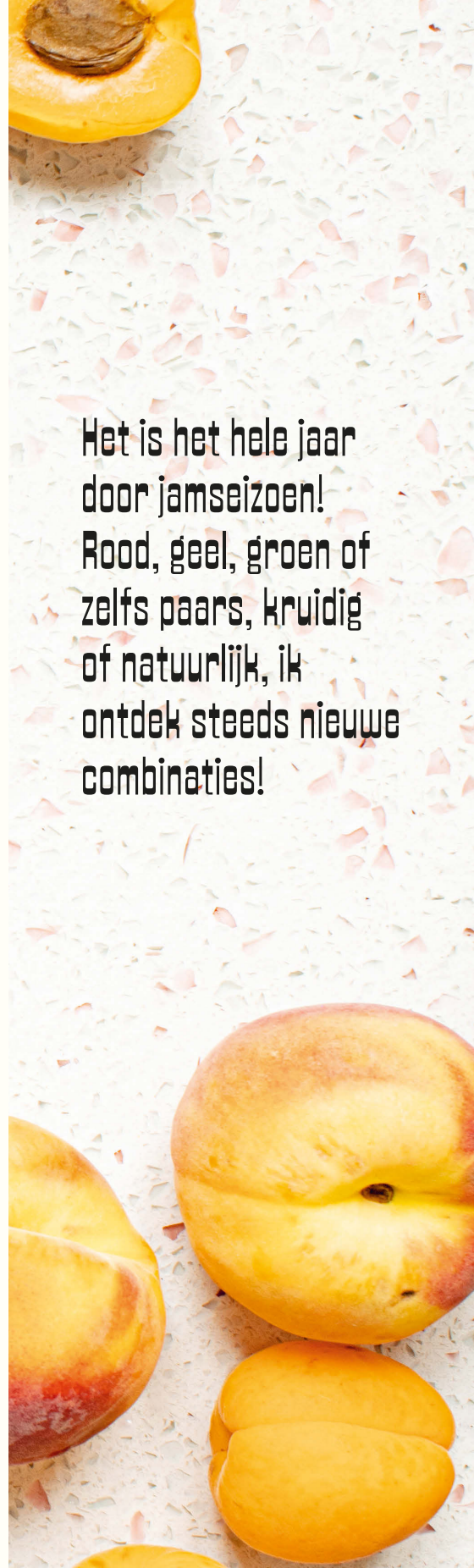


Seizoenkalender van fruit, kruiden en groenten

	Januari	Februari	Maart	April	Mei	Juni	July	Augustus
Aardbei				●	●	●	●	●
Abrikoos						●	●	●
Ananas	●	●	●	●	●	●	●	●
Appel	●	●	●	●	●	●	●	●
Banaan	●	●	●	●	●	●	●	●
Basilicum						●	●	●
Bosbes							●	●
Braam							●	●
Citroen	●	●	●	●	●	●	●	●
Citroenverbena				●	●	●	●	●
Courgette						●	●	●
Flespompoen								●
Framboos						●	●	●
Goudbes								
Grapefruit	●	●	●	●	●	●	●	●
Kastanje								
Kers					●	●	●	
Kiwi	●	●	●	●	●	●	●	●
Kweeper								
Kwets								●
Limoen	●	●	●					
Lychee	●					●	●	●
Mandarijn	●	●	●					
Mango	●	●	●	●	●	●	●	●
Meloen				●	●	●	●	●
Mirabel								●
Munt						●	●	●
Passievrucht	●	●	●	●	●	●	●	●
Peer	●	●	●					●
Perzik							●	●
Potimarron								
Rabarber				●	●	●	●	●
Reine-claude							●	●
Rode bes						●	●	●
Rode biet					●	●	●	●
Rozemarijn	●	●	●	●	●	●	●	●
Sinaasappel	●	●	●	●	●	●	●	●
Sjalot	●	●	●	●	●	●	●	●
Tijm	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomaat (rood en groen)					●	●	●	●
Ui	●	●	●	●	●	●	●	●
Veenbes							●	●
Venkel					●	●	●	●
Vijg						●	●	●
Vitelotte-aardappel						●	●	●
Wortel	●	●	●	●	●	●	●	●
Yuzu								
Zwarte bes						●	●	

	September	Oktober	November	December
Aardbei	●			
Abrikoos				
Ananas	●	●	●	●
Appel	●	●	●	●
Banaan	●	●	●	●
Basilicum				
Bosbes	●			
Braam	●			
Citroen	●	●	●	●
Citroenverbena	●	●		
Courgette				
Flespompoe	●	●	●	●
Framboos	●			
Goudbes				●
Grapefruit	●	●	●	●
Kastanje	●	●	●	●
Kers				
Kiwi	●	●	●	●
Kweeper	●	●	●	
Kwets	●			
Limoen			●	●
Lychee			●	●
Mandarijn			●	●
Mango	●	●	●	●
Meloen	●			
Mirabel				
Munt				
Passievrucht	●	●	●	●
Peer	●	●	●	●
Perzik	●			
Potimarron	●	●	●	●
Rabarber				
Reine-claude				
Rode bes				
Rode biet	●	●		
Rozemarijn	●	●	●	●
Sinaasappel	●	●	●	●
Sjalot	●	●	●	●
Tijm	●	●	●	●
Tomaat (rood en groen)	●			
Ui	●	●	●	●
Veenbes				
Venkel	●	●	●	
Vijg	●	●		
Vitelotte-aardappel	●	●	●	
Wortel	●	●	●	●
Yuzu	●	●	●	●
Zwarte bes				

Het is het hele jaar
door jamseizoen!
Rood, geel, groen of
zelfs paars, kruidig
of natuurlijk, ik
ontdek steeds nieuwe
combinaties!



Bereidingswijzen

JAM – SNELLE BEREIDING

Dit is mijn favoriete methode omdat het fruit wordt gestoofd en de jam zijn mooie kleur behoudt.



1 kg fruit • 500 g suiker • 250 ml water • het sap van 1 citroen of ½ van tevoren geblancheerde diepgevroren citroen

- 1.** Maak het fruit van je keuze schoon. In het geval van frambozen was je ze niet.
- 2.** Doe de suiker, het water en het citroensap of de halve citroen in een steelpan.
- 3.** Verwarm de siroop tot 125°C. Er moeten zich grote bellen vormen aan het oppervlak.
- 4.** Schep voorzichtig het fruit erdoor. Roer met een houten lepel en laat 20 minuten koken op laag vuur. Daarna is de jam gestold.
- 5.** Om er zeker van te zijn dat de jam lang genoeg heeft gekookt, voer je de test met een koud bord uit (zie p. 23) en vul je de potten. Voordat je de jam in potten doet, moet de temperatuur van de jam tussen 85 en 90°C zijn.



JAM – UITGEBREIDE BEREIDING

Bij deze traditionelere, langere methode wordt het fruit 's nachts gekonfijt. Deze methode is geschikt voor alle soorten fruit, vooral citrusvruchten.



1 kg fruit • 500 g suiker • het sap van 1 citroen

- 1.** Maak het fruit van je keuze schoon. In het geval van frambozen was je ze niet.
- 2.** Doe de suiker, het fruit en het citroensap in een kom. Laat een nacht afgedekt marinieren in de koelkast.
- 3.** Giet het mengsel in een pan. Kook maximaal 30 minuten op laag vuur.
- 4.** Om er zeker van te zijn dat de jam lang genoeg heeft gekookt, voer je de test met een koud bord uit (zie p. 23) en vul je de potten. Voordat je de jam in potten doet, moet de temperatuur van de jam tussen 85 en 90°C zijn.

Veenbes

HET HELE
JAAR
DOOR



4 POTTEN



10 MIN.



20 MIN.

1 kg veenbessen
250 ml water
500 g suiker
het sap van 1 citroen

1. Spoel de veenbessen af en laat ze uitlekken.
2. Bereid de siroop. Giet het water, de suiker en het citroensap in een steelpan. Breng aan de kook. Laat met behulp van een kookthermometer koken tot 125°C.
3. Doe de veenbessen bij het mengsel en kook 20 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig en schuim zo nodig af.
4. Om er zeker van te zijn dat de jam lang genoeg heeft gekookt, voer je de test met het bord uit (zie p. 23). Als de test positief is, doe je de jam meteen in potten (zie p. 24). De temperatuur moet tussen 85 en 90°C zijn. Als de test negatief is, kook je de jam nog maximaal 5 tot 10 minuten voordat je hem in potten doet.

JAM

