**Peren op sap**

**Wat ga je doen:**

* Peren inmaken

**Doel van de les:**

* Het inmaken van fruit om de houdbaarheid te vergroten

**Benodigdheden:**

* Peren 1 a 2
* water
* suiker
* pan
* pot (lege jampot).
* deksel
* soda
* vergiet
* eventueel smaakmakers

**Stappenplan**

Je gaat als volgt te werk:

1. Desinfecteer de potten en deksels in sodawater (heb je geen soda in huis, dan kan je de potten en deksels ook 5 minuten koken).



1. Spoel ze goed na (bij gebruik soda) en zet ze gevuld met heet water weg.
2. Maak voldoende opgiet. De verhouding is 100 gram suiker op 1 liter water.

* Kijk naar de inhoud van je potje. Vaak is 250 ml genoeg (omrekenen).

1. Laat de opgiet in een pan 1 minuut koken (de suiker lost dan op). Doe daarna het vuur uit en sluit de pan.
2. Schil de peren, snij ze in vieren en haal de klokhuisdelen eruit.
3. Blancheer de perenstukken 1 minuut in kokend water.
4. Laat ze uitlekken in een vergiet.
5. Giet de potten leeg en doe de perenstukken erin.

* Voor extra smaak kan je nog wat toevoegen (kaneel, kruidnagel, citroen).

1. Giet de opgiet tot 1 cm onder de bovenrand van de pot.
2. Sluit de potten met de deksels af.
3. Laat de potten op de kop voor minstens 10 minuten staan.
4. Als de potten afgekoeld zijn moet de deksel hol staan. Zo is je peer lang houdbaar.

* Is de deksel niet goed gesloten, dan kan je het nog 3 dagen bewaren in de koelkast

Maak een foto van jouw potje peren en lever dit in,

Succes ☺.