

## Jammie, jam!

**Activiteit :** Jam maken en etiket

**Moeilijkheid :** Per 6 kinderen 1 begeleider

**Benodigheden :**

- Werkblad 'Jam maken werkinstructie'
- 500 gram fruit (bijvoorbeeld bevroren aardbeien)
- 500 gram geleisuiker
- 1 potje per kind
- 1 trechter
- 1 bak om in te mengen
- 1 grote lepel
- 1 weegschaal
- 1 grote pan
- 1 kookwekker
- 1 'Jam maken etiket' per kind
- stiften
- plakband of lijm om etiketten vast te plakken

**Voorbereiding :**

- Verzamel voldoende potjes zodat voor elk kind een potje is om mee te nemen. Was de potjes in de vaatwasser zodat ze goed schoon zijn.
- Lees de instructie voor het maken van jam goed door om te kijken of voor de begeleiding alle stappen duidelijk zijn.
- Probeer het maken even uit, zodat je weet waar eventuele knelpunten liggen.
- Verzamel de benodigde materialen en print het werkblad uit. Eventueel kun je het lamineren, zodat het nog een keer gebruikt kan worden.

**Uitleg :**

Baloe maakt aan het einde van de zomer altijd jam van alle vruchten die er dan zijn. Als Baloe in de winter deze jam op brood smeert, heeft Baloe toch nog een beetje het gevoel dat het zomer is.

Vandaag gaan jullie ook jam maken. Op het instructieblad staat precies hoe dit moet. Veel succes!

1. Maak het fruit schoon. (Als je bevroren fruit gebruikt moet het eerst ontdooien voor je het kunt gebruiken. Daarna kunnen de kinderen de vruchten los maken voor het beste resultaat.)
2. Weeg met de weegschaal in de bak het fruit af. Doe dit in de pan. Weeg daarna in dezelfde bak de geleisuiker af. Dit moet net zo veel zijn als met het fruit.

3. Doe de suiker ook in de pan. Roer het goed door elkaar met de lepel.
4. Laat de leiding de pan op het vuur zetten. Zet de kookwekker op 4 minuten als de jam kookt. De leiding moet goed roeren in de pan, om te zorgen dat het fruit goed fijn kookt.
5. Pak nu de pan van het fornuis. Laat de leiding nu met een trechter de jam in de potten gieten. Pas op dit is erg heet. De leiding draait daarna de deksel op de potten en zet ze onderste boven om af te koelen. Op deze manier gaat alle lucht eruit en kun je de jam lekker lang bewaren.

Ondertussen dat jullie wachten tot de jam is afgekoeld, kun je een mooi etiket maken om op je potje te plakken. Zo kan iedereen zien wat jouw potje jam is en het staat nog leuk op tafel ook.

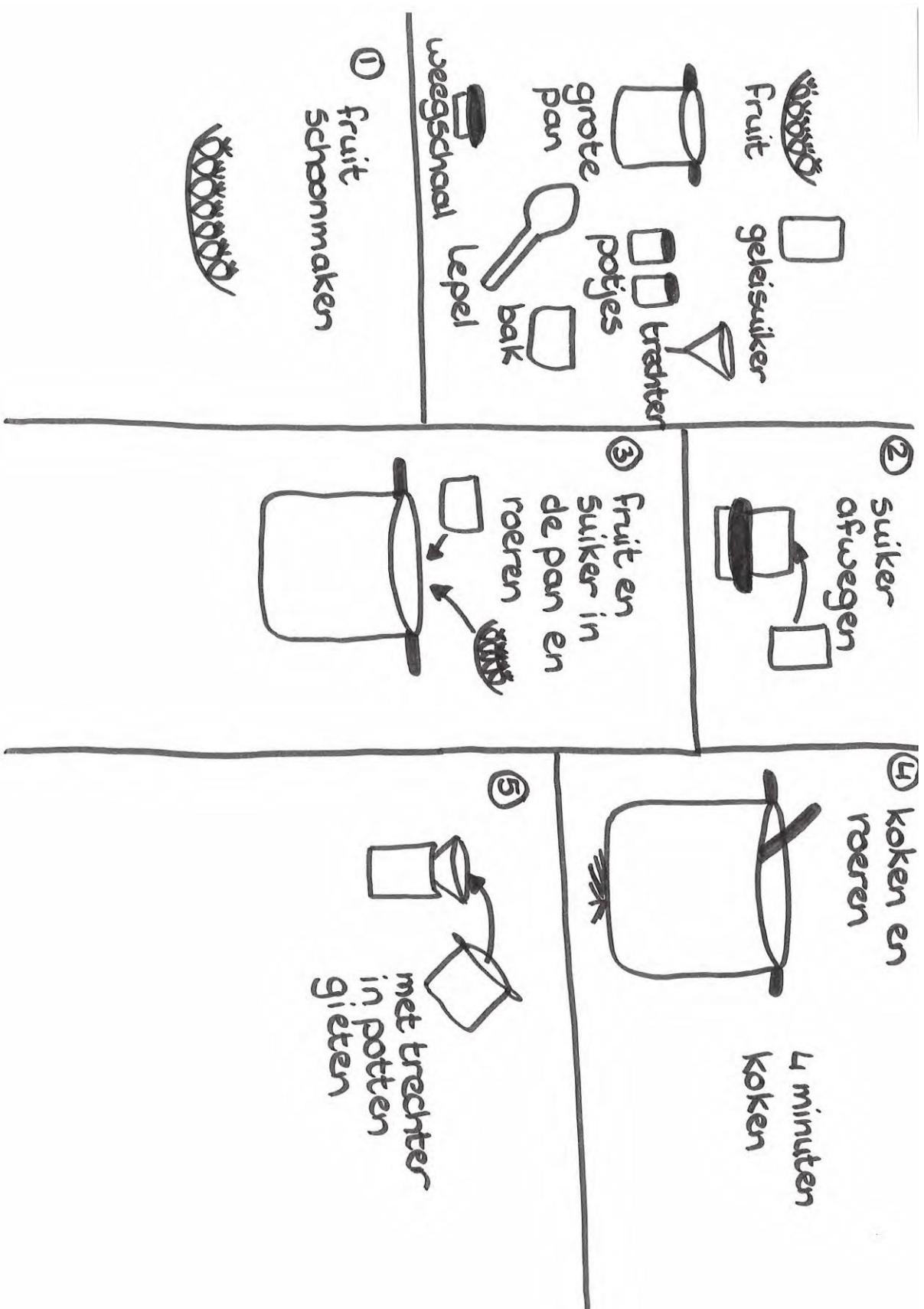
Als de jam is afgekoeld kun je je potje mee naar huis nemen. En natuurlijk kun je ook wat van de warme jam proeven die nog in de pan is blijven kleven. Maar let op dat je de vingers niet verbrand aan de hete pan.

Als jullie de opdracht helemaal hebben uitgevoerd, krijg je van Baloe een smiley voor op het smileybord. Help jij ook mee om de andere smileys te verzamelen?

**Variatie :**

In plaats van een etiket maken, kun je met de kinderen ook het potje versieren met verf. Hiervoor moet het potje wel eerst afgekoeld zijn. In verband met het lekken en de hitte van de jam is het niet aan te raden om vooraf de potjes te versieren.

Bijlage werkinstructie en etiket



Jam van:  
Gemaakt op:  
maker: