

Druivensap

Benodigdheden:

- 1 tot 1.5 kg druiven
- Twee pannen
- Houten spatel
- Lepel
- Metalen zeef
- Metalen trechter
- Vergiet
- Potjes en flesjes met metalen deksel bv. Chickens to night potjes
- Soda
- Weegschaal
- Twee schone theedoeken



1. Kook potjes en flessen uit

Eén kilo druiven geeft ongeveer 0,7-0,8 liter druivensap.

Vul de grootste pan met water, voeg wat soda toe en doe de potjes en deksels (los van elkaar) erin.

Breng dit aan de kook en laat het even goed doorkoken. Spoel daarna de potten en deksels om en zet ze op een schone theedoek. Het uitkoken zorgt ervoor dat alle bacteriën uit de potjes en flesjes verdwijnen. Zo vergroot je de kans op een lange houdbaarheid van je sap.

2. Maak de druiven schoon

Verwijder de takjes en beschadigde druiven en spoel de druiven af.

3. Verhit de druiven

Vul de grootste pan met druiven en voeg een halve liter water toe en zet deze op een laag vuur.

Doe het deksel op de pan en houd een houten spatel bij de hand. Roer hiermee de massa af en toe om.

Kook de druivenmassa ongeveer 15 minuten.

4. Zeef de massa

Als je het idee hebt dat alle druiven hun sap inmiddels hebben afgegeven, dan kun je de massa zeven. Zet de kleine pan klaar en leg daar een zeef op en keer de pan met gekookte druiven om boven de zeef. Laat dit vervolgens rustig uitlekken. Je kunt eventueel af en toe even schudden, maar ga zeker niet proberen de druiven door de zeef heen te persen. Dit gaat ten koste van de smaak.

5. Zeef het sap een tweede maal

Zet de kleine pan klaar en leg daar een zeef op met in de zeef een schone theedoek.

Keer de pan met sap om boven de zeef en laat dit vervolgens rustig uitlekken.

6. Breng het sap aan de kook

Nu de massa gezeefd is, breng je het sap wederom even aan de kook.

7. Vul je potjes en flesjes

Als de sap even aan de kook gebracht is, kun je deze in de potjes en flesjes gieten. Vul deze helemaal tot de rand, zodat er echt helemaal niets meer bij kan. Draai vervolgens de dop er stevig op en zet de potjes of flesjes ondersteboven.

Na ongeveer een kwartier zul je alle deksels een zachte *plop* horen maken: het potje is dan vacuüm getrokken.

Of dit gebeurd is kun je ook controleren door op het rondje in het midden van het deksel te drukken; als deze vacuüm getrokken is, dan kun je deze niet bewegen.

Bewerkt door: Wim Blankers

Laatst gewijzigd op: 8-okt-15

Website: <http://wjblankers.magix.net/public/>