

Marmeladen und Gelees

Die Hauswirtschaftsgruppe kocht aus Obst oder Säften Marmeladen und Gelees.

Zur Weihnachtszeit sind die Sorten Bratapfelgelee, Orangengelee mit Ingwer oder Kardamom und Pflaumenmarmelade mit Zimt oder Vanille sehr beliebt.

Im Sommer werden Erdbeermarmelade und Johannisbeergelee zubereitet. Auf den folgenden Fotos wurde ein Traubengelee mit Weintraubenstückchen gekocht.



Die Gläser und Deckel werden gründlich gespült.



Der Saft wird abgemessen.



Die Weintrauben werden klein geschnitten



Im Kochtopf werden Saft, Weintrauben und Gelierzucker vermischt.



Das Gelee muss aufkochen und



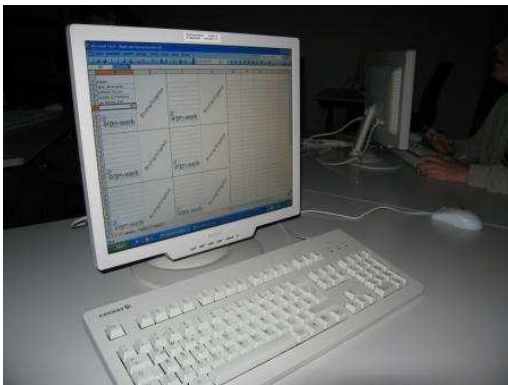
anschließend 4 Minuten sprudelnd kochen.



Das Gelee wird in die Gläser gefüllt und



der Deckel fest zugeschraubt.



Am Computer werden die Etiketten mit der Zutatenliste und dem Herstellungsdatum erstellt und gedruckt.



Zum Abschluss werden die Geleegläser dekoriert und mit dem Etikett versehen.

