

Wir kochen Johannisbeermarmelade

Heute verarbeiten wir unsere Johannisbeeren aus dem Garten. Bei uns in der Kita wachsen vier Büsche mit roten Johannisbeeren und zwei Büsche mit schwarzen Johannisbeeren. Die Beeren sind jetzt reif und wir machen Marmelade daraus. Dazu brauchen wir:



Eine Schüssel zum Abwiegen

Zwei Töpfe zum Kochen

Kochlöffel

Eine Waage

Einen Marmeladentrichter

leere, saubere Gläschen mit Deckel

Johannisbeeren und Gelierzucker

(wir nehmen einen 2:1 Gelierzucker, dazu benötigen wir für 1 Kilo Beeren 500 Gramm Zucker)



Zuerst wiegen wir die Beeren ab. Wir haben ein Kilo rote Johannisbeeren gepflückt, also geben wir 500 Gramm Gelierzucker dazu) und mischen alles in einem Topf zusammen.

Das gleiche machen wir mit den schwarzen Johannisbeeren, wir mischen 500 Gramm Johannisbeeren und 250 Gramm Gelierzucker in einem anderen Topf zusammen.



Dann stellen wir die Töpfe auf den Herd, schalten ihn an und lassen alles kochen. Wichtig ist dabei, dass wir immer umrühren, dass nichts am Topf anbrennt.





Wenn die Marmelade blubbert, machen wir eine Gelierprobe, um zu schauen, wann die Marmelade fertig ist. Dazu geben wir einen Klecks Marmelade auf einen Teller und lassen ihn kurz auskühlen. Wenn wir den Teller senkrecht hochhalten und die Marmelade nicht runter fließt, sondern fest ist, ist sie fertig



Dann stellen wir die Gläschen auf und füllen die Marmelade rein. Am besten geht das mit einem Marmeladentrichter. Achtung, die Marmelade ist sehr heiß! Nach dem Einfüllen müssen wir gleich die Deckel drauf schrauben und die Gläser kurz auf den Deckel stellen. So hält sie viele Monate.



Und das wichtigste: Wir müssen natürlich gleich probieren, wie unsere selbst gemachte Marmelade schmeckt!

