

## Kweeperenjam

1 kg kweeperen schoongemaakt, klokhuis verwijderd, in kleine stukjes (kan heel goed met schil)  
1 kg geleisuiker (gewone suiker kan waarschijnlijk ook – kweeperen bevatten veel pectine)  
pan met een bodempje (ongeveer 2 dl) water  
pijpkaneel, enkele kruidnagels, stukje foelie, stukje gemberwortel, in een zakje of thee-ei

kook de kweeperen met de kruiden tot moes (kleine stukjes geen probleem) gedurende een kwartiertje (goed roeren)

haal de kruiden eruit, voeg de geleisuiker toe, breng opnieuw aan de kook en laat nog 4 minuten doorkoken (goed roeren)

doe de jam in schone potten, sluit die direct af en zet ze 10 minuten op de kop.



Kweeper (appel- of peervormig)

Pectine is een onderdeel van de celwanden van planten en vruchten. Pectine zorgt voor het aan elkaar klitten van de plantencellen. Het zit in geleisuiker. Pectine wordt gebruikt in hoestsnoepjes, omdat het de bovenste luchtwegen met een laagje bedekt en het kriebelen tegengaat. Het middel zit ook in drop.



Kaneel



Kruidnagel



Foelie, zit om muskaatnoot



Gemberwortel en gemberplant