



## Ren Bours Ceramics Agency

Dorpstraat 25 - 6099 BH Beegden - Nederland  
Tel. +31-(0)475-570008 / Gsm. +31-(0)6-36334215  
HR: 12063407 - BTW: NL111.706.105 B03 - Bank: 12.63.44.957  
IBAN: NL39RABO0126344957 - SWIFT/BIC: RABONL2U

### Zelf wecken tips en informatie

Het is natuurlijk leuk om om eigengemaakte jam, fruit of groente of soep in te maken. Hieronder wat informatie die daarbij van pas kan komen, eerst een korte instructie, daarna meer uitgebreidere informatie.



### **BELANGRIJK / GEBRUIKSAANWIJZING:**

**Een nieuwe verzinkte weckketel moet eerst gevuld met water een nachtje blijven staan.** Er ontstaat dan een grijs beschermlaagje dat zich later over de hele weckketel zal verspreiden. Borstel deze laag nooit weg, maar spoel de weckketel voor gebruik even goed schoon en zet hem later droog weg.

In deze weckketel mag echter nooit ander voedsel gekookt of bereid worden (geen soepketel)!

### *Informatie over inmaken*

Het snel bederven van levensmiddelen is te wijten aan bacteriën, die zich daarin of daarop en in de buitenlucht bevinden.

Door verhitting gedurende een zekere tijd (0,5-1,0 uur) worden deze bacteriën gedood. Zodoende worden de voedingsmiddelen en de lucht in de potten tijdens het wecken steriel gemaakt. Bij het afkoelen wordt het deksel door de sterke onderdruk in de potten vastgedrukt. Er kunnen dan geen levende bacteriën tot de voedingsmiddelen doordringen.

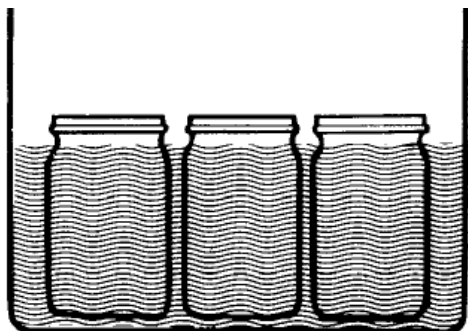
Het is van belang regelmatig de potten te controleren, zowel de eerste dagen als de weken daarna.

Als een pot toch een los deksel heeft kan dat o.a. komen door:

1. Bemesting met kunstmest of met teveel onrijpe dierlijke mest (**geen kippenmest gebruiken**).
2. Ongunstige invloeden tijdens de groei, te snel rijpen door hitte of veel regen of anderszins opjagen.
3. Te lang bewaard voor het wecken.
4. Beschadiging van pot of deksel of te oude rubberring. Als een deksel pas na een paar weken los zit is de inhoud ongeschikt voor consumptie. Gebruik liever moderne draaideksels.

### *Tips voor met succes inmaken*

1. Netheid is voor het slagen van de inmaak de allerbelangrijkste factor.
2. Inmaakglazen en deksels, ook nieuwe, moeten met een glazenborstel in warm sodawater of in een ander, gelijksoortig afwasmiddel worden afgewassen, daarna in schoon water nagespoeld en omgekeerd op een schone doek die niet pluist, gezet. Als de glazen beschimmeld zijn, is het belangrijk ze uit te koken. Het is gemakkelijk hierbij de tang te gebruiken.
3. Voel voorzichtig met de vingertoppen (met de nagel gaat beter) over de rand van de glazen en de deksels om te kijken of er geen scherfjes af zijn. Beschadigde glazen en deksels kunnen niet voor het steriliseren gebruikt worden.
4. Inmaakringen enkele minuten onder bijvoeging van soda of een gelijksoortig reinigingsmiddel uitkoken en tot het gebruik in warm schoon water leggen.
5. Inmaakringen, die al vaker gebruikt zijn, zorgvuldig nakijken. Scheurtjes en breuken ontdek je het beste door de ring tussen beide duimen en wijsvingers te nemen en al rondgaande telkens iets uit te rekken. Als men de buitenrand van boven bekijkt, kan men ongelijke dikten constateren. Alleen met een gave en gelijkmatig gesneden gummiring wordt een doelmatige afsluiting van het inmaakglas gewaarborgd.
6. De glazen vullen is praktisch met de vultrechter.
7. Als u warm inmaakgoed in de glazen doet, zet ze dan op een natte doek.
8. Vul de glazen tot de rand.
9. Vul nadat de glazen in de ketel zijn geplaatst op het draadrooster de ketel met water tot ongeveer net onder de rand van de glazen.



Als 2 lagen glazen op elkaar worden gezet of kleine glazen naast grotere gezet worden ga je voor het nivo van het water uit van de bovenste glazen.  
Het feit dat sommige glazen dan helemaal onder water staan geeft geen moeilijkheden omdat de deksels de glazen volkomen gesloten houden.

10. De temperatuur van het water in de ketel moet bij het begin steeds gelijk zijn aan die in de glazen.
- g. Neem na afloop van de inmaaktijd de glazen uit de inmaakketel. Laat nooit de glazen in het water afkoelen, omdat daardoor de inmaaktijd nutteloos verlengd wordt. Om dezelfde redenen de uit de ketel gehaalde glazen niet met een doek afdekken. Niet in de tocht of op een koude onderlaag zetten.
- h. De uit de ketel genomen glazen moeten volledig afkoelen onder veerdruk.
- i. De bewaar ruimte moet zo mogelijk koel maar vorstvrij en buiten bereik van zonlicht zijn.
- j. De eerste dagen na het wekken is het van groot belang te controleren of de glazen goed gesloten blijven.