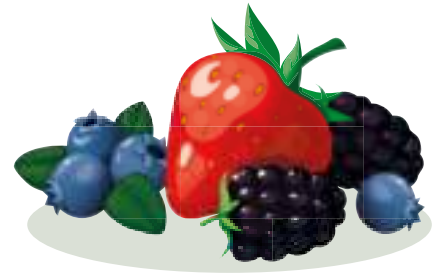




OPSKRIFT

Marmelade



Det skal du bruge:

- 500 gram bær (friske eller frosne)
- 250 gram sukker
- Saften fra ½ citron
- Evt. 1 tsk. vaniljesukker
- 2-3 små tomme glas med låg, der kan tåle varme



Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe
- 2 **Skyl** herefter de friske bær grundigt
- 3 **Vask dine glas og låg** grundigt og tør dem af – brug kun glas, der med sikkerhed kan tåle varme
- 4 Kom **bær og sukker** op i en gryde og bring det langsomt i kog
- 5 Lad din marmelade **småkoge i ca. 5 minutter** – husk at røre i den, så den ikke brænder på
OBS: Hvis du bruger frosne bær, skal din marmelade koge i ca. 5 minutter, efter de er tøet helt op i gryden
- 6 **Blend** evt. din marmelade, hvis du foretrækker en marmelade uden klumper
- 7 **Hæld marmeladen på glas** og luk dem, mens marmeladen stadig er varm
- 8 **Lav nu en varedeklaration** til din marmelade - brug arbejdsarket 'Vores varedeklaration'
- 9 Når marmeladen er **afkølet**, sætter du din varedeklaration på