

Veel aardbeien in aardbeienjam

Er gaan heel veel aardbeien in de aardbeienjam

Aardbeien geven altijd zo'n zomers gevoel en het is nog lekker ook! Maar behalve dat het lekker is, kun je er ook jam van maken.

Op veel plaatsen in ons land worden aardbeien op akkers verbouwd. Om de aardbeien te beschermen ligt er stro tussen de planten. De oogst moet met de hand worden geplukt. Dat vraagt veel tijd. Het plukken moet heel voorzichtig gebeuren. Rijpe aardbeien zijn erg kwetsbaar. De geplukte aardbeien worden al meteen op de akkers in doosjes gedaan. Vaak zijn er zoveel aardbeien tegelijk rijp dat we ze niet allemaal kunnen opeten. Daarom maken we er jam van.

In deze fabriek maakt men aardbeienjam. In een grote pan worden aardbeien gemengd met allerlei stoffen. Er komt veel suiker in. Daarna gaat de hele massa in een trechter. De trechter loopt langzaam leeg. In grote ketels worden de aardbeien gekookt. De inhoud wordt goed geroerd. Het begint steeds meer op aardbeienjam te lijken.

De warme jam gaat nu naar een vulmachine en komt zo terecht in de potjes. Die potjes staan op een lopende band en krijgen onderweg een deksel. Al die potjes kunnen nu naar de winkel.