

## Benodigdheden

Druiven

Grote pannen (voldoende voor de druiven)

Houten spatel

Zeef

Uitlekbak

Potjes en flesjes met metalen deksel

Soda

## Stappen

**Maak de druiven schoon** Als het goed is, heb je je oogst verzameld in bakken of emmers. Zet een grote pan klaar op het aanrecht en maak de druiven schoon. Pak steeds een takje, spoel het af, verwijder **beschimmelde druiven** en ris de rest van het takje af, zo in de pan. Soms komen er ook kleine takjes of kleine onrijpe druifjes in de pan terecht. Je kunt ze eruit halen als je ze ziet, maar als er nog iets in blijft zitten, is dat ook niet erg. De pitten hoef je niet vooraf te verwijderen.

**Verhit de druiven** Zit de pan met druiven bijna vol? Zet deze dan op laag vuur. Doe het deksel op de pan en houd een **houten spatel** bij de hand. Roer hiermee de massa af en toe om. Je mag water en naar smaak suiker toevoegen, maar dit hoeft niet. Als je de sap zo puur mogelijk wilt houden, dan kun je het beste niets toevoegen.

**Zeef de massa** Na verloop van tijd - dit kan makkelijk een paar uur duren - zie je dat de druiven allemaal onder water staan; het sap is uit de druiven gekookt. Als je het idee hebt dat alle druiven hun sap inmiddels hebben afgegeven, dan kun je de massa **zeven**. Zet een grote bak klaar, leg daar een zeef op en keer de pan om boven de zeef. Laat dit vervolgens rustig uitlekken. Je kunt eventueel af en toe even schudden, maar ga zeker niet proberen de druiven door de zeef heen te **persen**. Dit gaat ten koste van de smaak. Wil je wel het maximale uit je druiven halen? Laat dit dan een nachtje staan, afgedekt met een vochtige theedoek.

**Kook potjes en flessen uit** Als je sap straks klaar is, wil je deze wel ergens in kunnen doen. Potjes en flesjes met metalen deksels - denk aan appelmoespotjes, jampotjes, **koffiemelkflesjes** - lenen zich daar prima voor. Deze moeten echter wel eerst goed **schoongemaakt** worden. Pak een pan, vul die met water, voeg wat soda toe en doe de potjes en deksels (los van elkaar) erin. Breng dit aan de kook en laat het even goed doorkoken. Spoel daarna de potten en deksels om en zet ze op een schone theedoek. Kook liever wat teveel potjes uit dan te weinig! Het uitkoken zorgt ervoor dat alle bacteriën uit de potjes en flesjes verdwijnen. Zo vergroot je de kans op een lange houdbaarheid van je sap.

**Breng de sap aan de kook** Nu de massa gezeefd is, is er als het goed is een flinke bak sap overgebleven. Deze bak giet je weer in een pan en breng je - wederom langzaam - aan de kook. Dit mag gerust even **doorkoken**. Doe wel het deksel op de pan; dan kookt het sneller én voorkom je vervelende spetters op je gasfornuis.

**Vul je potjes en flesjes** Als de sap goed gekookt is, kun je deze in de potjes en flesjes gieten. Vul deze helemaal tot de rand, zodat er echt helemaal niets meer bij kan. Draai vervolgens de dop er stevig op en zet de potjes of flesjes ondersteboven. Na ongeveer een kwartier zul je alle deksels een zachte \*plop\* horen maken: het potje is dan **vacuüm** getrokken. Of dit gebeurd is kun je ook controleren door op het rondje in het midden van het deksel te drukken; als deze vacuüm getrokken is, dan kun je deze niet bewegen.

Voorzie de flesjes en potjes tot slot van een leuk label met het soort en de **productiedatum** en bewaar ze op een koele, donkere plek. Leg het sap voor consumptie nog even in de koelkast voor een extra frisse smaak. Drink het sap na openen binnen een paar dagen op.

## Do's

Het maken van sap kost even tijd, probeer het niet tussendoor te doen, maar maak er gewoon een gezellig dagje van

Verwerk zoveel mogelijk druiven in één keer; als het seizoen wat langer doorloopt, kan het zijn dat je twee keer moet oogsten. Het is dan prettig als je al een deel in flessen hebt zitten

Maak ook eens druivengelei, door het sap te vermengen met geleisuiker en dit mengsel volgens de beschrijving te koken

## Don'ts

Maak de druiven niet kapot, het kan zijn dat de bittere smaak uit de pit dan vrijkomt