

Appelsap zelfmaken

Er zijn ontzettend veel **verschillende soorten appels** die je kunt kopen. Zoals je misschien al eens eerder hebt gehoord zijn er speciale appels voor appelmoes, appeltaart, appelflappen, etc. Er zijn dus ook appels die geschikt zijn voor appelsap.

De eerste appel die geschikt is voor appelsap is de **Elstar appel**. De smaak hiervan is zoetzuur en de appel zelf is stevig, maar sappig. De appel heeft een gele schil met een helderrode blos. Deze appel kun je goed gebruiken voor appelsap.

Daarnaast is er de **Goudreinette appel**. Deze appel heeft een frizure smaak en is erg stevig. De kleur van de appel is groengeel tot brons en deze appel is wederom goed te gebruiken voor appelsap.

Tot slot gebruiken mensen de **Jonagold appel** voor appelsap. Deze heeft een zoetzure smaak, is stevig en groengeel met een rode blos van kleur. De voorgenoemde drie appels zijn het beste te gebruiken voor appelsap!

Zoals je wellicht weet, worden appels vaak bespoten om de insecten ervan af te houden. Dit gif wil je zelf niet binnekrijgen, dus het is goed om de appels allereerst heel goed te wassen .

Allereerst ga je al de appels **goed wassen** in sulfietwater. 2 a 3 gram per 10 liter, en een halve gram citroenzuur toe voegen om de desinfecterende werking te versterken.

Daarna, na 10 minuten in de sulfietoplossing, moet je de appels in **kleinere stukjes snijden**, hierdoor zullen de appels gemakkelijker een moes worden, maar gebruik van een appelshredder is bij grotere hoeveelheden aan te bevelen.

De moes wordt dan geperst met bv. een wijnpers.

Het opgevangen sap wordt dan weer ontsmet met sulfiet, 0,5 gram per 10 liter. Hierdoor blijft het sap mooi licht van kleur. Om te voorkomen dat het sap te troebel blijft is het gebruik van pecto enzyme aan te bevelen, gebruik volgens recept leverancier.

Laat het sap nu 1 of 2 dagen in het vat of fles klaren. Het residue zakt naar onder en vormt een laag. Hevel het sap voorzichtig in de pan die je gebruikt voor te verwarmen. Dit kan een weckketel zijn voor op het vuur of een elektrische met temperatuur meter.

Als je wilt dat het appelsap langer houdbaar blijft, dan moet je het **pasteuriseren** bij een temperatuur van 80 gr. gedurende 20 minuten.

De glazen flessen (of glazen potten) moet je dan ontzettend goed schoonmaken, zodat het appelsap zo lang mogelijk bewaard kan worden.

Je kunt de glazen flessen goed schoon maken door het glas en daarbij de deksel even te koken in een grote pan water met een schepje **soda**. Hierna spoel je de glazen goed af met kokendheet water.

Je kunt de glazen ook goed schoonmaken door ze in de **vaatwasser** te stoppen. Hierbij moet je het programma gebruik met de hoogste **temperatuur**.

Een andere manier is de flessen te desinfecteren met sulfietwater, 2 gram per 10 liter met 0,5 gram citroenzuur, hiermee goed spoelen en laten uitdruipen op een schone doek.

De flessen vul je daarna met het gepasteuriseerde appelsap van 80 gr. en hierna schroef je direct de deksel er stevig op. Vervolgens rustig laten afkoelen. Let op, zo bij ongeveer 50 Gr. komt er schuim op het sap, dit kan weggeschept worden gedurende de schuimvorming tijdens het hele proces.

Een andere mogelijkheid is het zgn wecken. Dan plaats je de flessen in een grote pan met ruim koud water, zodat ze onderwater staan. Hiervoor gebruik je het koude appelsap.

Hierna verhit je het water met daarin de flessen gedurende 30 minuten bij **80°C**. Zorg daarbij dat de flessen de rand van de pan en elkaar niet raken. Daarna haal je de flessen met een platte schuimspaan of een andere tang uit de pan en laat je ze afkoelen. Til de potten niet aan het deksel uit de pan en laat de flessen ook niet in een tochtige plaats afkoelen.

Maar een etiket met de datum er op. Het sap is ongeveer 2 jaar houdbaar mits het voorgaande in acht is genomen.

Een geopende fles is ongeveer 3 a 4 dagen houdbaar in de koelkast.

Smakelijk.