

Zelf rozijnen maken.

Geloof jij dat rozijnen echt gedroogde druiven zijn? En kan jij dan ook zelf rozijnen maken?

Benodigheden

- een tros rode of witte druiven (zonder pit)
- een groot bord
- water
- een bewaardoosje om de rozijnen in te bewaren
- een kaasdoek of een schoon stuk katoen (bijvoorbeeld een kussensloop)

Wat moet je doen?

1. Was de druiven goed voordat je ze gaat drogen. Soms zitten er op de druiven bestrijdingsmiddelen en die wil jij toch niet eten!
2. Pluk de druiven van de steel en verwijder alle steeltjes.
3. Leg de druiven op het bord en zorg dat ze elkaar niet aanraken.
4. Leg de kaasdoek of het stukje katoen over de druiven. Zo komen er geen insecten zoals vliegen bij.
5. Zet de druiven op een plek waar ze voldoende zonlicht krijgen (bijvoorbeeld in de vensterbank).
6. Kijk na 3 of 4 dagen of je al verandering ziet. Worden de druiven al kleiner? Knijp zachtjes in de druiven om te voelen of ze al droger worden. Proef er ook maar eens één. Smaakt dat lekker? Wanneer de druiven voldoende zijn gedroogd kan je ze opbergen in een luchtdichte bewaardoos. Hoe langer de druiven in de zon liggen, hoe droger ze worden.