



## Steriliseren van potten

### Beschrijving

Als je iets langere tijd wilt bewaren, moet je er zeker van zijn dat de potten die je daarvoor gebruikt steriel zijn. Gewoon afwassen is niet genoeg, zeker niet als je de potten met een gebruikte vaatdoek afdroogt. Je kunt speciale inmaakpotten kopen, maar alle glazen potten met een klikdeksel zijn geschikt. Een klikdeksel is zo'n deksel met een rondje in het midden dat niet meegeeft als de inhoud vacuüm is. Als de pot eenmaal is geopend, hoor je een klikje als je op het rondje drukt. Potten met plastic deksels zijn niet geschikt.

Kook de potten en deksels vijf minuten in water, vis ze uit het water met behulp van een stel lepels of zo, schud overtollig water eruit en laat ze met de opening naar boven uitdampen. Zodra de potten droog zijn, kunnen ze worden gevuld. Vul ze helemaal tot aan de rand, draai de deksel erop, en zet ze eventueel omgekeerd neer om af te koelen. Eenmaal afgekoeld, zul je zien dat de inhoud is gezakt, er is een vacuüm laag ontstaan omdat de hete vloeistof (of jam of wat dan ook) is ingeklonken.

Een tweede methode om te steriliseren is de volgende: Was de potten af in een heet sopje en spoel ze daarna af onder heet water. Zet ze op een bakblik en zet die in een op 120°C voorverwarmde oven tot de potten helemaal droog zijn. Laat ze in de oven staan tot je ze gaat vullen.

[Klik hier voor een filmpje.](#)

### Datum

20/04/2025