



Sima 1

Aineet: 7 litraa vettä
8 kupillista hunajaa
4 kupillista sokeria
1/2 dl humaloita
1/2 tl hiivaa
rusinoita
sitruuna

Valmistus: Sitruuna kuoritaan ja kuoret leikellään ohuiksi suikaleiksi. Suikaleet, sokeri ja humalat keitetään litrassa vettä puolisen tuntia. Siivilöidään ja jäädytetään. Hunaja lisätään sulamaan haaleaan liemeen. Kun hunaja on sulanut, lisätään sitruunan mehu, hiiva ja 6 litraa kylmää vettä. Juoma saa käydä 24 tuntia huoneenlämmössä. Pullotetaan ja lisätään kuhunkin pulloon hieman rusinoita. Korkitetaan ja pullot pannaan kylmään varastoon kahdeksi viikoksi minkä jälkeen juoma on valmista tarjottavaksi. Koska hunajaa ei ole kuumennettu, sen vitamiinit säilyvät juomassa.

www.superkokki.com