

MUSTAVIINIMARJANLEHTISIMA

1/2 kiloa mustaviinimarjan lehtiä
8 litraa vettä
800 grammaa sokeria (vaihtoehto B: 1.5 kg sokeria)
2 Sitruunaa
1/4 teelusikallista hiivaa

Kuori sitruunat raastamalla.

Viipaloi sitruunat.

Laita kattilaan sitruunankuoriraaste, viipaloidut sitruunat, viininmarjalehdet ja vesi.

Keitä 1/2 tuntia.

Siivilöi mehu ja lisää sokeri.

Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Lisää valmiiksi liotettu hiiva.

Anna käydä vuorokausi (vaihtoehto B: 2-3 vrk)

Pullota.

Säilytä kylmässä.

Vinkkejä:

- Mikäli käytetään suurempaa sokeri määrää (Vaihtoehto B), saadaan pidemmän käyttämisen seurauksena myös korkeampi alkoholipitoisuus.
- Hiivaa ei missään nimessä saa lisätä kuumaan veteen, koska hiiva elävänä organismina ei kestä korkeita lämpötiloja (max. ~45C).
- Jälkikäymistä tapahtuu pullottamisen ja viilentämisen jälkeenkin. Tällöin juomaan kertyy hiilidioksidiä, eli poreita. Kannattaa siis käyttää patenttikorkkisia pulloja, sillä tiukat kierrekorkkipullot saattavat räjähdellä. Varsinkin, jos kyseessä on isojen poikien sima, eli vaihtoehtoa B.