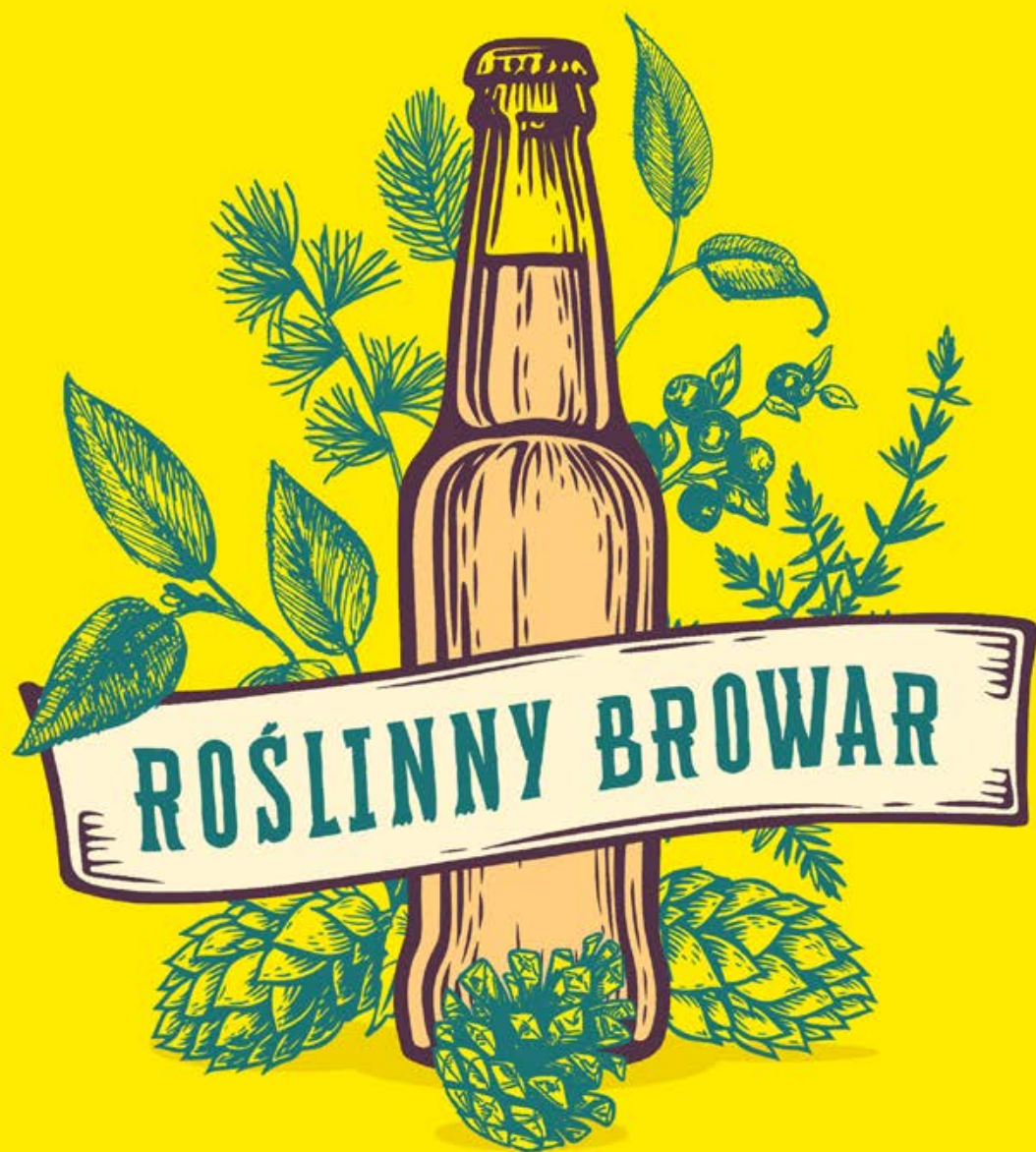


Przepisy na fermentowane napoje bezalkoholowe
oraz miody pitne, wina, piwa i inne fermentowane trunki z mocą



P A S C A L B A U D A R



RECENZJE KSIĄŻKI *ROŚLINNY BROWAR*

„Pascal Baudar nadaje dzikiej fermentacji nowy wymiar, sięgając po dziko rosnące rośliny, dzikie drożdże i naturalne bakterie. Jego metody są skuteczne, a kreatywność – zaraźliwa. Dzięki wspaniałym ilustracjom i przejrzystym instrukcjom ta książka będzie dla ciebie źródłem niezwyklej inspiracji”.

– **Sandor Ellix Katz**, autor książki
Dzika fermentacja i Sztuka fermentacji

„Posiadanie w swojej bibliotece książki Pascala Baudara to jak dysponowanie kluczem do królestwa dziko rosnących roślin. Dzięki niej możemy poznać nietypowe podejście autora do tej kwestii. Na przestrzeni wielu lat Baudar opracował niepowtarzalny język kulinarny, badając wszystkie możliwe elementy *terroir* – od soli i kamieni po cukier z owadów oraz rośliny. Swoje metody poddaje rygorystycznym próbom i wciela je w życie dzięki przenikliwej kreatywności i dociekliwości. W środowisku zbieraczy dzikich roślin Baudar jest wysoko ceniony zwłaszcza za wczesne badania i hojność w udostępnianiu swoich odkryć”.

– **Marie Viljoen**, zbieraczka roślin i autorka książki *66 Square Feet*

„Podziwiam metody opisane przez Pascala Baudara w książce *Roślinny browar*. Autor urządza wycieczki na łono natury i korzysta z tego, co dostępne, aby stworzyć fermentowane mieszanki o *terroir* nacechowanym atmosferą chwil, które spędził na przeczesywaniu lasów, plaż i terenów miejskich. Pora roku, aromaty i sceneria – wszystko to można wyczuć w jego musujących napojach. Publikacja Pascala sprawia, że nabieram ochoty na oczyszczenie aury z pomocą cydru z szałwią i na poczęstowanie napojem z krwawnika i bylicy gości, którzy podobnie jak on dbają o tradycję produkcji alkoholowych napojów roślinnych. Książka Baudara to doskonałe źródło informacji zarówno dla zielarza, jak i dla barmana z zamiłowaniem do botaniki”.

– **Jessyloo Rodrigues**, zielarka i miłośniczka koktajli

„W materii nietypowych napojów fermentowanych i niefermentowanych Pascal Baudar wykorzystuje koncepcję zwaną *terroir* – zawiłą symbiozę *Homo imbibens*, rdzennej fauny i flory, mikroorganizmów oraz terenu. Jego książka przywraca do życia innowacyjną rolę paleolitycznego szamana/uzdrowiciela i piwowara”.

– **Patrick E. McGovern**, archeolog i autor książek
Ancient Brews i *Uncorking the Past*

„Nowa książka Pascala prezentuje czytelnikowi cudownie swobodny, nieskrępowany świat domowej produkcji napojów, łączący elementy zbieractwa dzikich roślin z alchemią produkcji alkoholu. Autor zachęca do eksperymentów, eksploracji i zabawy. Oba tematy podane są w sposób zabawny i przystępny; po kompleksowym wprowadzeniu otrzymujemy bardzo proste przepisy i mnóstwo wspaniałych pomysłów uzupełnionych pięknymi fotografiami”.

– **John Rensten**, pomysłodawca warsztatów
Forage London i autor książki *The Edible City*

„Pascal Baudar bagatelizuje ograniczenia w postaci współczesnych »zasad« dotyczących domowej produkcji napojów i zachęca czytelników do nieograniczonej kreatywności. Zacierając granice między winem, piwem, miodem pitnym i napojami gazowanymi, przedstawia nie tylko proste przepisy na niepowtarzalne napoje, ale prezentuje czytelnikom wiedzę, w jaki sposób przyrządzić coś wyjątkowego z powszechnie dostępnych w kuchni, ogrodzie czy okolicy składników”.

– **Jereme Zimmerman**,
autor książki *Make Mead Like a Viking*

„Żałuję, że książki *Roślinny browar* nie znałem wcześniej, kiedy po raz pierwszy zainteresowałem się fermentacją napojów alkoholowych na bazie roślin. Pascal Baudar skupia się na często pomijanej kwestii, czyli na podstawach zbierania dziko rosnących roślin i alternatywnych źródłach cukru. Pisz o historii zbieractwa, o jego renesansie i o nowych, innowacyjnych technikach. Pascal zachęca czytelników do zakasania rękawów, zapomnienia o drogich, skomplikowanych akcesoriach i fermentowania z wykorzystaniem dostępnych im składników oraz narzędzi”.

– **Pete Halupka**, Harvest Roots Ferments

PASCAL BAUDAR



TYTUŁ ORYGINAŁU:

*The Wildcrafting Brewer: Creating Unique Drinks and Boozy Concoctions
from Nature's Ingredients*

Przełożył: Bartłomiej Kotarski

Redaktor prowadząca: Marta Budnik

Redakcja: Aleksandra Marczuk

Korekta: Małgorzata Lach

Projekt okładki: Łukasz Werpachowski

Zdjęcie na okładce: © StocKNick (Shutterstock.com)

DTP: Maciej Grycz

The Wildcrafting Brewer by Pascal Baudar

Copyright © 2018 by Pascal Baudar

Wydawnictwo Kobiece Łukasz Kierus edition published

by arrangement with Chelsea Green Publishing

Co. White River Junction, VT, USA www.chelseagreen.com

Unless otherwise noted, all photographs copyright © 2018 by Pascal Baudar.

Copyright © 2019 for the Polish edition by Wydawnictwo Kobiece Łukasz Kierus

Copyright © for the Polish translation by Bartłomiej Kotarski, 2019

Wszelkie prawa do polskiego przekładu i publikacji zastrzeżone. Powielanie i rozpowszechnianie z wykorzystaniem jakiejkolwiek techniki całości bądź fragmentów niniejszego dzieła bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody posiadacza tych praw jest zabronione.

Wydanie I

Białystok 2019

ISBN 978-83-66234-79-6



Bądź na bieżąco i śledź nasze wydawnictwo na Facebooku:
www.facebook.com/kobiece



www.wydawnictwokobiece.pl

Wydawnictwo Kobiece

E-mail: redakcja@wydawnictwokobiece.pl

Pełna oferta wydawnictwa jest dostępna na stronie

www.wydawnictwokobiece.pl

*Książkę dedykuję mojemu ojcu,
Henriemu Baudarowi.
Dziękuję ci za pomoc. Bardzo mi ciebie brakuje...*





SPIS TREŚCI

Wstęp: piwa z cukrem, ziołowe miody pitne, niepospolite napoje gazowane i wina	9
1. Odkrywanie przeszłości na nowo	13
2. Podstawy domowej produkcji napojów	21
3. W poszukiwaniu dzikich drożdży	49
4. W poszukiwaniu smaków	73
5. Sposoby przygotowywania napojów	105
6. Piwa na bazie cukru, melasy i syropu	137
7. Prymitywne owocowe wina oraz miody pitne	207
8. Napoje regionalne i lecznicze	251
9. Naturalnie fermentowane napoje gazowane	279
Źródła	313
Indeks rzeczowy	315
Informacje o autorze	317



Piwa z cukrem, ziołowe miody pitne, niepospolite napoje gazowane i wina

Moja książka traktuje o przygotowywaniu różnego rodzaju napojów – nie tylko piwa, ale także innych fermentowanych mikstur na bazie wielu roślin, tych rosnących dziko oraz pochodzących z naszych ogrodów i ogródków. Mam tu na myśli nietypowe, szalone i prymitywne napoje gazowane, miody pitne, alkoholowe (lub bezalkoholowe), napary i inne fermentowane napoje, które czasem trudno sklasyfikować. Kładę tu nacisk na kreatywne eksperymenty z fermentacją napojów, które były domeną ludzkości od zarania dziejów. Czy można tego nie lubić?

Podczas pracy nad tą książką odkryłem, że przygotowywanie wyżej wymienionych napojów to praktycznie nieustanny proces. Lubimy dzielić go na mniejsze segmenty i nadawać produktom nazwy: piwo, wino, napój gazowany. Prawda jest jednak taka, że ludzie od wieków tworzyli alkoholowe mikstury wykraczające poza typowe określenia. Znajdziesz tu opisy wielu ciekawych napojów będących w gruncie rzeczy mieszanką piwa i wina albo napoju gazowanego i piwa. Nie ma w tym nic złego: przygotowywanie takich specjałów powinno być celebrazją kreatywności, różnorodności smaków, a czasami także korzyści dla zdrowia. Podobnie jak w przypadku wielu innych przyjemnych zajęć, lepiej, gdy nikt nam nie mówi, co powinniśmy robić, a czego nam nie wolno. Być może to dość nietypowe, ale chciałbym, abyś traktował tę książkę nie jako zbiór precyzyjnych przepisów, które można przygotować w domu, lecz jako inspiracje, które pozwolą ci eksploro-

wać i tworzyć nowe produkty z wykorzystaniem dostępnych składników. Cała zabawa polega na tworzeniu własnych wyśmienitych napojów, więc przejrzyj opisane tu techniki i przekonaj się, jak można je wykorzystać!

Ogólny przekaz tej publikacji jest taki, że przygotowywanie fermentowanych napojów to świetna zabawa i przygoda dająca olbrzymią satysfakcję. Nie bój się eksperymentować: być może popełnisz kilka błędów, zwłaszcza na początku, ale to nieważne, bo w końcu i tak będziesz przyrządzać niezliczone ilości przepysznych napojów. Mam nadzieję, że pomogą ci w tym opisane przeze mnie podstawowe procedury. Nie mogę się już doczekać wieści o rewelacyjnych napojach, które z pewnością uda ci się przygotować ze znanych roślin. Jeżeli masz już doświadczenie w warzeniu piwa, być może uznasz niektóre opisane tu procedury za zbyt prymitywne i nietypowe: zastosowanie melasy i innych źródeł cukru (w tym z rosy miodowej) zamiast słodu; ekstrakcja dzikich drożdży z miejscowych owoców, kwiatów i roślin; stosowanie nietypowo gorzkich dziko występujących roślin zamiast szyszek chmielowych, a także brak ziaren zbóż w przepisach. Mimo to mam nadzieję, że moje propozycje zainspirują cię do eksplorowania własnego *terroir* i produkcji napojów z lokalnie występujących roślin.

Najważniejszy przekaz zawarty w tej książce brzmi: eksploruj, baw się i twórz! Tak powinno wyglądać życie.

Kilka słów o zbieraniu dzikich roślin

Podobnie jak wiele innych czynności, zbieranie dzikich roślin można wykorzystać zarówno do dobrych, jak i do niecných celów: dzięki właściwemu zbieraniu możemy chronić przyrodę, a wskutek niewłaściwego – przyczyniać się do problemów z dostępnością żywności. W ciągu wielu lat praktyki nauczyłem się minimalizować swój wpływ na środowisko. Odbywało się to stopniowo, metodą prób i błędów, ale dziś jestem przekonany, że zbieractwo pomaga chronić środowisko poprzez usuwanie roślin obcego pochodzenia (stanowią one 90% zbieranych przeze mnie roślin), odpowiedzialne praktyki i samodzielne uprawianie pewnych roślin. Jeżeli dobrze pamiętam, zasadziłem o wiele więcej roślin, niż zużyłem i niż kiedykolwiek zużyję, a najczęściej robiłem to na polach należących do moich przyjaciół.

Podstawy domowej produkcji napojów

Przygotowywanie napojów, warzenie piwa i produkcja wina to nieskomplikowany proces i prawdopodobnie wszystko, co jest do tego potrzebne, masz już w kuchni.

Jeżeli jesteś nowicjuszem i szukasz informacji w internecie, na początku może ci się wydawać, że wszystko jest zbyt skomplikowane i zniechęcające. Są przecież sklepy oferujące podstawowe zestawy do warzenia piwa (często składające się z ponad 15 elementów), ale nabycie ich oznacza, że trzeba się nauczyć obsługiwać skomplikowane narzędzia i akcesoria, takie jak areometr, szczotka do czyszczenia butelek, kapsłownica, aktywny tlen, jodowe preparaty czyszczące, a także poznać specjalistyczne terminy, takie jak ciężar właściwy, pH zacieru, dodawanie ekstraktu słodowego podczas butelkowania itp.

Nie ma w tym nic złego, ale na dobrą sprawę ludzie warzą piwo od tysięcy lat i robili to jeszcze przed wynalezieniem tych wszystkich narzędzi, środków czyszczących i urządzeń do pomiarów. Po dziś dzień na pustyni Nowego Meksyku (skąd pochodzi wino z kaktusa saguaro), w odległych afrykańskich wioskach (gdzie powstaje piwo z sorgo), a nawet w mojej własnej kuchni piwo warzy się wyłącznie za pomocą najprostszych narzędzi.

Zapomnijmy na chwilę o wszelkich zawiłościach i wróćmy do podstaw. Uczestnicy moich warsztatów poświęconych produkcji prymitywnego piwa i napojów gazowanych byli najbardziej zdziwieni właśnie tym, jak przystępny jest to proces. Druga fala zdumienia pojawiała się w mo-

mencie, gdy osobiście się przekonywali, jak smaczne mogą być wyprodukowane w ten sposób napoje. Zobaczmy więc, co będzie nam potrzebne.

**PODSTAWOWE AKCESORIA DO WARZENIA PIWA I PRODUKCJI
NAPJOJÓW GAZOWANYCH (W ILOŚCI 3,8 L):**

duży garnek (5–7 l) z pokrywką

sitko

kilka lejków

łyżki do odmierzania ilości składników

waga



w zależności od tego, jakie napoje zamierzasz przygotowywać, będziesz potrzebować także szklanej butelki lub słoika o pojemności 3,8 l (używam do tego celu butelki po tanim włoskim winie kupionym w sklepie spożywczym).

Jedynie rzeczy, które moim zdaniem należy kupić w sklepie, to: butelki z korkiem mechanicznym (można też wykorzystać puste butelki po napojach gazowanych lub plastikowe butelki po piwie) niewielkie urządzenie zwane rurką fermentacyjną.

To wszystko! Do sporządzenia niektórych produktów wedle zawartych tu przepisów potrzebne będzie jeszcze mniej akcesoriów. Gdy masz już to, co potrzeba, będziesz musiał pozyskać już tylko składniki do produkcji napojów (piwa, napojów gazowanych, miodów pitnych itp.), czyli:

woda + źródło cukru + drożdże
+ dodatki (zioła, korzenie, kora itp.).

Pamiętaj, że wszystkie składniki potrzebne do produkcji naturalnych napojów możesz znaleźć zarówno w środowisku przyrodniczym, jak i w sklepach. Twoim zadaniem jest je połączyć w taki sposób, aby natura mogła zrobić resztę. Przyjrzyjmy się bliżej poszczególnym składnikom.

Woda

Do produkcji napojów nie stosuję wody kranowej ze względu na zawartość chloru i smak. Przeważnie kupuję w miejscowych sklepach lub supermarketach wodę źródlaną lub oczyszczoną. Zdarzało mi się też zbierać czystą wodę z gór, a w zimie roztopiać śnieg.

Główna zasada to unikać wody zawierającej substancje chemiczne, mogące hamować proces fermentacji, oraz chemiczne lub organiczne zanieczyszczenia. Czasami przekonywałem się, że w tej cudownej wodzie z leśnego strumyka leży martwy szop lub inne rozkładające się materiały organiczne.

Kilka lat temu, gdy mieszkalem na przedmieściach Los Angeles, skutecznie wykorzystywałem do produkcji napojów wodę pochodzącą ze studni. Nigdy natomiast nie używałem wody destylowanej, choć myślę, że ona także spełniłaby swoje zadanie. Niektórzy uważają, że brak minerałów w wodzie destylowanej nie służy drożdżom, ale jeżeli używamy jednocześnie innych naturalnych składników, to większość z nich zawiera już wystarczająco dużo odpowiednich substancji odżywczych.

Jeżeli odwiedzisz fora internetowe poświęcone warzeniu piwa, znajdziesz tam mnóstwo opinii na ten temat. Okazuje się, że wiele osób produkuje napoje na bazie zwykłej wody kranowej.

Wybór należy do ciebie. Jeżeli korzystasz z naturalnego źródła wody, uważaj na potencjalne zanieczyszczenia (zarówno chemiczne, jak i organiczne), gdyż woda w znacznym stopniu wpływa na smak napoju. Pamiętam, jak w Chorwacji degustowałem tamtejszą wodę pochodzącą z naturalnego źródła: było w niej tak dużo minerałów, że smakowała jak kamień. Do takich smaków z pewnością trzeba przywyknąć.

Reasumując: jeżeli woda jest czysta (nie jest zanieczyszczona chemicznie ani organicznie) i dobrze smakuje... możesz jej użyć!

Źródła cukru

Cukier występuje w bardzo wielu naturalnych produktach: trzcinie cukrowej, burakach cukrowych, owocach, ziarnach zbóż (słodowanych), sokach z drzew (klon, brzoza, palmy i wiele innych), sokach owocowych, miodzie a nawet w wydzielinach owadów (rosa miodowa).

Kiedy zainteresowałem się przygotowywaniem prymitywnych fermentowanych napojów z wykorzystaniem dostępnych lokalnie produktów, wydawało mi się, że niełatwo będzie znaleźć źródła cukru. Jednak po kilku latach eksperymentów mogę stwierdzić, że się myliłem.

Tu, w południowej Kalifornii, można przygotować melasę lub syrop, gotując wiele tutejszych dziko występujących roślin, na przykład owoce opuncji, śliwki czy wiśnie. Jeżeli zbierasz rośliny w mieście lub masz własny ogródek, liczba potencjalnych źródeł cukru rośnie. Praktycznie przez cały rok na miejscowym targu można kupić słodkie płody rolne – jabłka, gruszki, pomarańcze, śliwki, winogrona, morele i wiele innych.

SYROP ZIOŁOWY

Masz ochotę na nieco kreatywności? Tutaj, w południowej Kalifornii, często dodają do syropu z liści figowych kilka miejscowych dziko rosnących składników, na przykład czarną szalwią, bylicę pospolitą, krwawnik pospolity albo sosnę.

2 szklanki (500 ml) wody
2 szklanki (400 g) cukru
2–3 szklanki świeżych liści mięty lub bazylii
(12–15 gałązek/około 56 g)
sok z 1–2 cytryn (opcjonalnie)

Wariacje

syrop z rozmarynu: 6–8 świeżych gałązek
rozmarynu (około 28 g)
syrop z tymianku: 6–8 świeżych gałązek
tymianku (około 28 g)
syrop z liści lauowych: 14 liści lauowych
lub 4–5 liści wawrzynu kalifornijskiego
(suszonych co najmniej 2 miesiące)

Sposób przygotowania

1. Wlej wodę do garnka, wsyp cukier i doprowadź wodę do wrzenia, pilnując, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Włóż liście do wrzącej wody na mniej więcej minutę. Następnie zdejmij garnek z ognia. Jeżeli chcesz, wlej sok z 1 cytryny (kwas wydłuża termin przydatności do spożycia) i maceruj liście przez 20–30 minut.
2. Syrop przelej przez sitko do wyparzonej butelki lub słoika. Przechowuj w lodówce. Z dodatkiem soku z cytryny syrop powinien zachować świeżość przez co najmniej 3–4 tygodnie. Bez dodatku soku staram się go zużyć w ciągu 2 tygodni, ale możliwe, że zachowuje przydatność do spożycia dłużej. Jeżeli wiesz, jak pasteryzować przetwory, możesz użyć kąpieli wodnej, aby utrwalić syrop (z dodatkiem soku cytrynowego).

osiągnie odpowiednie stężenie alkoholu. Podczas fermentacji dbam o odpowiedni smak – nie dopuszczam do skwaśnienia wina ani do tego, żeby smak ziół go zdominował (zawsze można wyjąć część ziół lub dodać ich więcej). Wino można pić na każdym etapie fermentacji; niektórzy preferują bardzo niską zawartość alkoholu. Jeżeli smak ci odpowiada, po prostu wstaw słoik do lodówki, co wyraźnie spowolni procesy fermentacyjne, a napój wypij mniej więcej w ciągu tygodnia. Tego typu wino można również przygotować ze śliwek, winogron, gruszek, wiśni i wielu innych owoców.

W przypadku mojego wina z owoców opuncji ostatecznie użyłem około 680 g cukru (cukier brązowy i biały w proporcjach pół na pół). W trakcie fermentacji zdecydowałem, że napój będzie słodki, bo cukier dobrze równoważy goryczkę bylicy i krwawnika, a także pozytywnie wpływa na ogólne doznania smakowe.

Jeżeli mnie się udało, to może się udać każdemu. Wystarczy odrobina troski i pilnej obserwacji. Ty i twój napój powinniście stanowić jedność!



Piwa na bazie cukru, melasy i syropu

Cieszmy się tym, że przygotowanie pysznych fermentowanych napojów jest takie łatwe. Aby nie komplikować sprawy, w tym rozdziale podpowiem, jak do sporządzenia napojów wykorzystać łatwo dostępne surowce z kuchni, ogrodu albo takie, które rosną dziko w najbliższej okolicy (na przykład kwiaty mniszka lekarskiego albo pokrzywa). Zamieszczone tu przepisy są proste i pomogą ci właściwie rozpocząć przygodę z fermentowanymi napojami.

Jak już wspominałem, większość piw domowej roboty przygotowuję z użyciem rozmaitych źródeł cukru. Używam cukru brązowego, melasy, a nawet soków z drzew (syropu klonowego lub oskoły). To gwarantuje, że gotowy napój będzie smakował jak połączenie piwa i cydru. Przepisy, w których mowa o gorzkich składnikach, takich jak bylica pospolita, szanta zwyczajna, krwawnik pospolity czy (zwłaszcza) chmiel, pozwalają otrzymać napoje bardziej przypominające w smaku piwo.

Nie musisz ściśle przestrzegać przepisów na fermentowane napoje; baw się, dodawaj nowe składniki i eksperymentuj. Możesz na przykład zastąpić szalwią lekarską szalwią białą lub przygotować piwo z bylicą i żurawiną, wykorzystując lokalnie dostępne jagody. Wszystkie chwytaki są dozwolone!

Studiując przepisy, puść wodze fantazji i pomyśl, w jaki sposób możesz je zmodyfikować, tak aby uwzględniały zastosowanie lokalnych roślin. Przejdź się po swoim ogrodzie lub pospaceruj po okolicy, wachając rośliny lub próbując ich smaku. Pozwól, aby natura cię zainspirowała. W tej przygodzie chodzi o to, aby się dobrze bawić i stworzyć coś, co będzie do-

brze smakować. Pamiętaj o obowiązku zidentyfikowania (ze stuprocentową pewnością!) wszystkich dziko rosnących roślin, które zebrałeś.

Nie zapominaj o ziołach i przyprawach używanych w kuchni. Na moim miejscowym rynku z produktami pochodzącymi z Bliskiego Wschodu można dostać ciekawe w smaku fermentowane napoje między innymi z rozmarynem, tymiankiem i estragonem. Nie zaszkodzi spróbować i przekonać się, co z tego wyjdzie. Napój z dodatkiem niewielkiej ilości rozmarynu i skórki z pomarańczy albo estragonu i cytryny może się okazać przebojem!

Wyobraź sobie, jak wiele rzeczy można zrobić z przepisem na herbatę ziołową! Możesz przygotować niezliczone odmiany „piw herbacianych”, stosując którąś z dostępnych w sklepach mieszanek liści. Na jednej ze stron internetowych znalazłem ich ponad 100. Ja na pierwszym miejscu



stawiam smak, ale jeżeli zależy ci na naturalnych metodach leczenia, możesz sprawdzić, jakie mieszanki ziół uda ci się nabyć. W moim lokalnym sklepie znalazłem zioła na typowe dolegliwości, takie jak katar, grypa, zaburzenia snu, stres i inne. Oczywiście mieszanki ziół możesz również przygotować samodzielnie.

Podczas eksperymentowania z ziołowymi piwami herbacianymi nie zawsze musisz przygotowywać aż cztery litry napoju; wystarczy dostosować przepis do ilości, którą chcesz przyrządzić. Zazwyczaj przygotowuję jedynie 1,9 l, a nieraz nawet mniej, jeżeli wypróbowuję nowy przepis. Do tego celu można użyć butelki po winie lub słoika.

Jak pewnie zauważysz, w moich przepisach często pojawia się cytryna lub inne kwaśne składniki, ale to tylko osobiste preferencje. Możesz przygotować wspomniane napoje bez tych składników lub zastąpić je innymi ciekawymi smakami, na przykład skórką z pomarańczy, grejpfruta, ananasa itp.

PIWO Z BYLICĄ I ŻURAWINĄ (LUB CYTRYNĄ)

Bylicę pospolitą (*Artemisia vulgaris*) – ziele stosowane w kuchni i w medycynie – można spotkać w większości rejonów Ameryki Północnej, Europy i Azji. Na Zachodnim Wybrzeżu Stanów Zjednoczonych i w niektórych częściach Meksyku występuje lokalna odmiana bylicy (*A. douglasiana*), której można użyć zamiast bardziej pospolitej wersji. Bylicę wykorzystywano w produkcji tradycyjnych europejskich piw. Pełniła ona funkcję źródła goryczki, zanim zaczęto powszechnie stosować chmiel. Roślina ta poprawia trawienie, ma również działanie przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze.

3,8 l wody

9 g suszonych liści bylicy pospolitej

567 g ciemnobrązowego cukru

3–4 szklanki (około 1 l) popękanej żurawiny

lub 3 duże cytryny

drożdże (piwne lub dzikie)

Sposób przygotowania (zob. „Przygotowywanie napojów na gorąco”, s. 107)

1. W dużym garnku z wodą wymieszaj bylicę i brązowy cukier. Wrzuć do garnka rozniecioną żurawinę. Jeżeli zamiast niej używasz cytryn, wyciśnij z nich sok dłońmi, a następnie wrzuć owoce do garnka. Zagotuj roztwór i pozwól, aby wrzał przez 20–30 minut.
2. Zdejmij garnek z ognia i wstaw go do zimnej wody. Ostudź do temperatury 21°C, po czym dodaj drożdże (dzikie lub zwykłe). Paczka zawierająca 5 g przeważnie wystarcza na 18,9 l, więc nie musisz wsypywać całej zawartości. Używając startera z dzikich drożdży, zwykle dodaję nieco więcej niż ½ szklanki (120 ml) płynu.
3. Przecedź płyn przez sitko do naczynia, w którym będzie fermentował. Włóż do naczynia rurkę fermentacyjną lub przykryj je papierowym ręcznikiem albo etaminą. Odstaw roztwór do fermentacji na 10 dni. Zacznij liczyć dni w momencie, gdy fermentacja już się uaktywni (jeżeli używasz startera z dzikich drożdży, może to zająć 2–3 dni).
4. Przelej napój do butelek o pojemności 500 ml z zamknięciem mechanicznym (potrzebne będzie 7 butelek) i do każdej z nich wsyp po ½ łyżeczki (2 g) białego lub brązowego cukru, aby napój nasycił się gazem. Zamknij butelki i przechowuj w chłodnym miejscu. Piwo będzie gotowe po upływie 3–4 tygodni.





WYDAWNICTWO
KOBIECE

Spodobał Ci się fragment tej książki?

Zamów ją w naszej księgarni

www.WYDAWNICTWOKOBIECE.pl

Bądź na bieżąco i śledź nasze wydawnictwo na Facebooku:

 www.facebook.com/kobiece



ul. Andersa 40A
15-113 Białystok

e-mail: redakcja@wydawnictwokobiece.pl

tel. 731-019-059