

PIWO KOZICOWE

Składniki:

1 l miodu
0,5 kg suszonych jagód jałowca
1,5 szklanki cukru
30 dag drożdży
chmiel
10 l wody

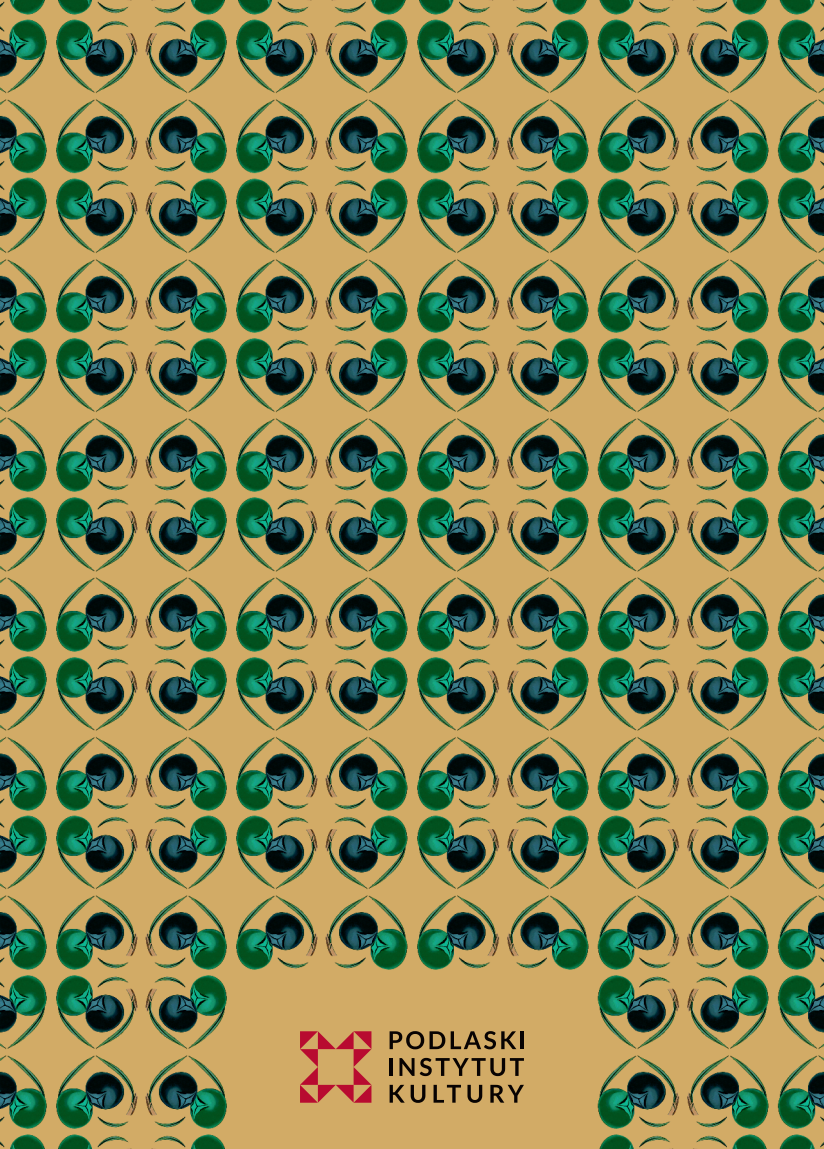


Sposób przygotowania:

Wodę ugotować i wystudzić. Zmielone jagody jałowca zalać wodą, dodać chmiel i gotować ok. 2 godzin na wolnym ogniu. Odcedzić, dodać cukier, miód i drożdże. Piwo rozlać do butelek i odstawić na 2 doby w ciepłe miejsce, potem odstawić w zimne miejsce.

Jałowiec odgrywa w kuchni kurpiowskiej szczególną rolę. Przepis ten jest przekazywany z pokolenia na pokolenie: babcie przekazują matkom, a te swoim córkom.

KOŁO GOSPODYN WIEJSKICH W CHMIELEWIE



PODLASKI
INSTYTUT
KULTURY