

Przyjemne witaminy – wino różane

written by Ewa Koziół

Wino z dzikiej róży – zapraszam po przepis!

To kolejna witaminowa bomba, a do tego przyjemna. Wspominane wino wg. SGGW-AR oraz Instytutu Fermentacyjnego (Gumowska, 1985) posiada ok 70 mg witaminy C czyli jest to idealna dzienna dawka. Równocześnie działa uspokajająco oraz wzmacniająco na serce. Powinno się je pić w małej lampce przed snem.

Wino różane

Potrzebujesz:



- 1/3 wysokości owoców dzikiej róży (wmytych i pozbawionych szypułek kwiatowych)
- 10 l balon
- 1 kg cukru
- 5 l przegotowanej i chłodnej wody
- drożdże winne

Wszystko wsypujemy do balona zalewamy wodą, w której rozpuszczony jest cukier i drożdże. Zamykamy rurką i pozostawiamy na ok. cztery tygodnie. Po tym czasie w wodzie rozpuścić 50 dag naturalnego miodu i dolać przegotowanej wody do pełna. Kiedy owoce opadną na dno zlać wino do butelek. Wino różane będzie świetnym prezentem na dzień babci i dziadka .

[mpp_inline id="55194"]