

Gemmerbier.

Elize Se Gemmerbier.

Maak

4,5 liter kook water	10 gekneuste rosyne
28 gram gemmerwortel	1 teelepel fyn gemmer
1/4 bottel jamaika gemmer	2 koppies suiker wit
1 koppie suiker bruin	15 ml droë gis
5 ml suiker	1 koppie loutwarm water
1 koppie suurlemoen	

Metode:

- 1.) Voeg gekneuste gemmer, fyn gemmer en suiker by water en roer tot opgelos.
- 2.) Laat afkoel tot loutwarm en voeg rosyne, jamaika gemmer en suurlemoen by.
- 3.) Meng droë gis met 5 ml suiker en roer loutwarm water by.
- 4.) Laat 5 tot 10 minute op warm plek staan tot dit begin gis.
- 5.) Voeg die gis by die water mengsel en laat 24 uur staan. Suig deur 'n klam doek.
- 6.) Giet in bottels en gooi van die rosyne terug in die bottels.
- 7.) Laat 2 tot 3 dae staan in yskas voor gebruik.

Opdienings voorstel:

Bedien koel op 'n warm dag.

Gemmerbier 1.

10 bottels koue water	2 kg suiker
1/2 pakkie wynsteensuur	1 lepel ou suurdeeg
1 1/2 pakkie kremetart	'n paar rosyntjies
1/4 koppie gemmer	25 druppels lemoenolie

Metode

Meng alles saam en laat staan vir 12 uur. Tap af en kurk bottels.

Gemmerbier 2.

Maak: ± 5,5 liter

3 koppies suiker	Rosyne
1 koekie suurdeeg	7 bottels water (asyn bottels)
1 eetlepel gemmer	

Metode:

- 1.) Meng suurdeeg met een teelepel suiker in 'n koppie loutwarm water en los in 'n warm plek tot borrelrig.
- 2.) Los suiker en gemmer op in water en voeg suurdeeg by wanneer gereed, asook rosyne.
- 3.) Maak toe met 'n kombes en laat oornag in 'n warm plek.
- 4.) Gooi die volgende dag deur 'n doek en bottel.

Kouewater Gemmerbier 1.

Hierdie gemmerbier is vinnig en verg min moeite om te meng. Dis ook baie goedkoper as gekoopte koeldrank.

Maak ± 5 liter gemmerbier

1 koekie (20 g) saamgeperste suurdeeg, verkruimmel, of 10 ml aktiewe droëgis	
4,5 liter koue water	600 g (750 ml] suiker
30 ml gemaalde gemmer	5 ml kremetart

75 g (125 ml) rosyne met pitte, gekneus

Metode:

- 1.) Meng al die bestanddele deeglik saam in 'n groot kastrol of houer, sit deksel op en laat 24 uur staan om te gis.
- 2.) Syg deur 'n skoon doek, gooi in bottels en verkoel.

Kouewater Gemmerbier 2.

12 bottels kouewater

1 koekie suurdeeg

1/4 koppie rosyne, deurgesny

1/2 koppie fyn gemmer

1,75 kg. suiker

1/2 pakkie wynsteensuur

Metode:

- 1.) Meng al die bestanddele.
- 2.) Syg mengsel na 24 uur deur.
- 3.) Kurk toe en gebruik volgende dag.