

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.