

Sujeonggwa

Aceasta bautura nealcoolica este pe baza de ginger si scortisoara,indulcita cu zahar,in care se adauga la final fructe uscate de persimmon si seminte pentru aspect.Fruitele de persimmon odata introduse se umfla si devin la fel de moi ca fructul proaspat. Ingrediente: -6 batoane de scortisoara -ginger proaspat curatat si feliat(o cescuta) -5 fructe de persimmon uscate -apa(7 cescute) -zahar(jumatate de cescuta) -seminte de pin.





Pentru inceput spalati

batoanele de scortisoara si puneti-le intr-o oluta alaturi de cele 7 cescute de apa si de ginger. Aduceti la fierbere pentru 20 de minute. Spalati fructele uscate si indepartati frunzulita (cele din imagine au zahar pe ele, nu este mucegai). Dupa ce au fiert ingredientele adaugati zaharul si lasati sa se topeasca inainte de a opri focul. In doua pahare mari puneti fructele si turnati lichidul peste ele. Acoperiti si puneti la frigider intre 12 si 24 de ore. Serviti rece in cesti de ceai si puneti semintele de pin.



Bautura in sine are gust mai mult de scortisoara si ginger decat de persimmon,condimente care fac din ea o bautura foarte calmanta,desi se serveste rece.De regula constituie un desert dupa masa,iar condimentele ajuta la digestie.

