

マツ葉サイダー

年中緑の葉をつけるマツは、血液をきれいにする植物として利用されています。

特にアカマツ（赤松）は比較的苦みが少なく発酵に向いているようです。



【材 料】(20瓶) * * * * *

- マツの葉 刻んで瓶の8分目まで入る量
- 砂糖 100g
- 水 瓶の8分目まで入る量

【作り方】 * * * * *

- ① マツの葉を刻んで瓶に入れる。
- ② 砂糖を入れ、瓶の8分目まで水を入れる。瓶のふたはせず、ガーゼなどで覆っておく。
- ③ 太陽の光に当て、泡が出てきたら冷暗所に移す。
- ④ 数日置いたら濾して飲む。

*レモンとハチミツを加えると美味しく飲めます



web



facebook



instagram