

## GUDRUNS VINBÄRSVIN

- 10 l vatten (kokt och svalnat)
- 1 kg vinbär (valfritt röda, vita eller svarta eller blandade) gärna frysta
- 4 apelsiner i skivor
- 2 hg russin
- 4 kg socker
- 50 g jäst
- 50 g hjorthornssalt

Ingredienserna blandas i jäskärlet. Tag en 25 liters plasthink med lock och hål för jäsröret. Låt jäsa 9 dagar (inte mer) och rör om ett par gånger om dagen.

Avbryt jäsningen med

- 50 g vinsyra
- 2 citroner i skivor

Låt stå i 2 dagar.

Sila av och låt klarna.

Tappa om minst två gånger (och provsaka)

Om det är något kvar - buteljera!

Servera som drink med is och ev citronklyfta. Blanda med Schweppes Russchian, sätt dig i trädgården eller på balkongen och njut!

**VARNING!**

Gör inte större sats än så här åt gången. Varför? Det jäser kraftigt!