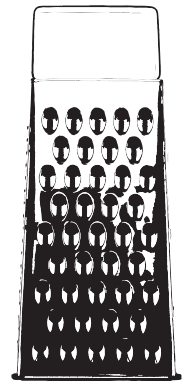
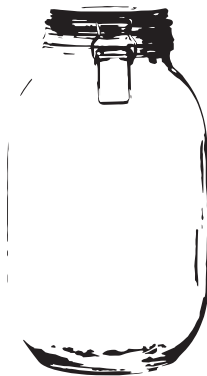




Recept

Gemberbug

- Gember
- Suiker
- Water
- Glazen pot



'Pittig prikkelend'

Was de gember en rasp hem tot dat je 2 volle eetlepels hebt. De schil kun je mee raspen. Doe de gember en 2 eetlepels suiker in een glazen pot. Voeg 500 ml water toe en roer dit goed door elkaar.

Bedek de opening van de pot, maar zorg dat hij niet luchtdicht is. Je kunt de deksel iets open laten bijvoorbeeld. Door het gisten komt er koolzuur vrij en kan er te veel druk op het glas komen te staan.

Laat dit mengsel een aantal dagen staan op kamertemperatuur of een warme plek. Voeg om de dag weer 2 eetlepels gember en suiker toe om de bug te voeden. Je ziet bubbels ontstaan en de gember drijft naar boven.

Na 4 tot 6 dagen kun je de bug zeven en gebruiken als basis om frisdranken mee te maken. Bewaar de helft van de bug en voeg eens per week een theelepel gember en suiker toe om het mengsel levend te houden. Voeg steeds evenveel water toe als de hoeveelheid bug die je gebruikt voor de frisdrank.