



- Schiumate il lievito, lasciando tutto ciò che ha sedimentato nella scodella. Usando il colino versate il liquido nelle bottiglie di plastica, avendo cura di lasciare 3-5 cm di aria in cima.

- **IMPORTANTE!** Lasciate fermentare la birra a temperatura ambiente (~21°C) per non più di 48 ore, poi mettete le bottiglie in frigo. Consumate entro sei giorni.

\* Non c'è bisogno di usare acqua bollente per sciacquare le bottiglie. La sterilizzazione serve ad eliminare la maggior parte dei batteri rimasti nelle bottiglie usate. L'acqua di rubinetto usata per risciacquare le bottiglie non dovrebbe introdurre contaminazioni batteriche.

### **Sicurezza**

Non usate MAI bottiglie di vetro, in quanto il gas prodotto dalla fermentazione può farle esplodere. Questa bevanda va preparata in bottiglie di plastica e in seguito conservata in frigo e consumata entro sei giorni. Il tempo di fermentazione relativamente breve e la refrigerazione assicurano che il contenuto alcolico rimanga basso.

### **Tempo di preparazione**

Ci vogliono circa 90 minuti per preparare la bibita, inclusi 60 minuti di raffreddamento. La fermentazione iniziale richiede 24 ore, seguita poi da 48 ore di fermentazione nelle bottiglie. Volendo, le bottiglie possono essere sterilizzate in anticipo.



N. 6

### **Schede di auto produzione**

## **Bevande fermentate: il Ginger**

*una bevanda a basso contenuto alcolico dalla tradizione inglese facile da produrre in casa*

La 'ginger beer' nasce nel 1700 in Inghilterra e viene poi esportata nel mondo intero. La preparazione della 'ginger beer' richiedeva l'uso di contenitori di terracotta particolarmente robusti e sigillati con uno smalto speciale (inventato in Inghilterra e noto come 'Bristol glaze') che manteneva la pressione all'interno del contenitore. Nonostante le British Excise Regulations del 1855 imponessero che la 'ginger beer' non contenesse più del 2% di alcol, in genere essa conteneva molto meno alcol del limite previsto... ragione per cui diventò molto popolare tra i bambini. Agli inizi del ventesimo secolo, la 'ginger beer' era prodotta e venduta in quasi tutte le città del Regno Unito. La birra si poteva anche acquistare dai venditori ambulanti, che usavano una 'macchina da birra', ovvero un elaborato congegno (simile ad un piano verticale) dotato di pompe azionate tramite maniglie, che veniva trasportato per la città da un pony. Nel 1935 nel Regno Unito c'erano più di 3000 produttori di 'ginger beer'. Tuttavia, oggi la 'ginger beer' è spesso prodotta con aromi artificiali e tramite aggiunta d'anidride carbonica. In Inghilterra solo un'azienda produce ancora tramite fermentazione alcolica la 'ginger beer' tradizionale. Ci sono

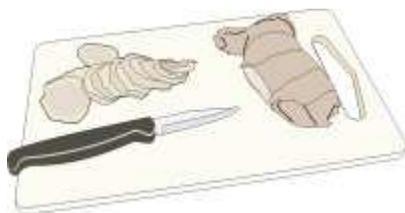


molte ricette per la 'ginger beer'. Gli ingredienti principali sono zenzero, limone, zucchero e lievito. La 'ginger beer' originale è prodotta con radici di zenzero (*Zingiber officinale*), spesso con l'aggiunta di altri aromi quali ginepro (*Juniperus communis*), liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) o peperoncino (*Capsicum annuum*) – per dare quel tocco 'extra'. L'achillea (*Achillea millefolium*) è talvolta usata per impedire la crescita di batteri (così come veniva usata per la birra tradizionale, prima dell'introduzione del luppolo). Nella versione giamaicana della 'ginger beer' il succo di limone è talvolta sostituito con succo di limetta (o lime, *Citrus aurantifolia*).

## ► RICETTA

### Ingredienti

- 1 L di acqua
- 150 g di radice di zenzero (~130 g di radice sbucciata/spelata)
- Un limone (preferibilmente non trattato)
- 140 g di zucchero (volendo di canna)
- 4 g di lievito (se secco) o 8 g di lievito di birra fresco
- Una busta di plastica resistente (per schiacciare lo zenzero)
- Volendo, altre spezie: peperoncino, noce moscata, liquirizia, vaniglia, cardamomo, chiodi di garofano, ginepro, finocchio, coriandolo, anice
- Per migliorare l'acidificazione si possono aggiungere 4 g di acido tartarico o citrico



### Procedura

- Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fette di 3-5 mm di spessore. Mettete le fette in una busta pulita di plastica resistente, e schiacciatele passando sopra un mattarello.
- Mettete lo zenzero schiacciato in una grande scodella o in una caraffa. Aggiungete la buccia di limone grattugiata e il succo del limone.
- Aggiungete tutti gli altri ingredienti, fuorché il lievito, e versatevi sopra l'acqua bollente, lentamente. Mescolate bene.
- Coprite la scodella con uno strofinaccio pulito e lasciate raffreddare a 25-30° C (ci vorranno 60-90 minuti).
- Mentre il liquido si raffredda, lavate molto bene le bottiglie in PET usando eventualmente una soluzione con acido citrico. Dopodiché sciacquatele bene in acqua corrente.\*
- Aggiungete il lievito al liquido intiepidito e mescolate in modo da amalgamarlo bene.
- Coprite nuovamente la scodella con uno strofinaccio da cucina pulito e lasciate riposare al caldo per 24 h.

