

# BLÅBÄRSVIN

## Ingredienser

färska blåbär  
vatten socker



## Gör så här

Skölj färska blåbär och fyll 1-2 glas bär per glasflaska. Fyll flaskan med vatten och korka igen. Ställ den i ett solbelyst fönster. Solen hjälper till att omvandla sockret till alkohol.

Låt stå några veckor, sila och rör ner socker efter smak. Förvaras sedan kallt. Vinet har mycket god hållbarhet.

## Goda råd

Späd vinet efter smak och drickes lämpligen som måltidsdryck.

När vinet blir tillräckligt blått kan det silas. Tiden kan variera mellan 2-6 veckor.

Att göra vin på bär är ett gammal sätt att tillvarata färska bär. Blåbären ger ett gott och läskande slutresultat. Ett fönster med blåbärsvin blänkande i ljuset är dessutom ett mycket vackert blickfång!