

## *Gemberbier*

(Dit recept werd overgenomen uit de rubriek "Koken met Klaas", in de Leeuwarder Courant van 02-05-2003)

Gember heeft in de Arabische wereld altijd een grote plaats ingenomen. Ook de profeet Mohammed was in zijn jonge jaren handelaar in specerijen en gember. Gember wordt ook veelvuldig in Arabische sprookjes genoemd en in de verhalen van Duizend-en-een-nacht. In die verhalen wordt gember gebruikt als afrodisiacum, maar in de broeierige sfeer van deze verhalen is iedere stof die het bloed verhit goed voor extra lustgevoelens. De Engelsen pepten met gember hun lauwe bier op, wat later resulteerde in gingerale, wat niks meer met bier te maken heeft, maar een frisdrank is.

Voor het echte gemberbier moet men onderstaand recept proberen.

500 gram	suiker
2 grote	citroenen
30 gram	verse gember
1 theelepel	gedroogde biergist
10 gram	cremor tartari
4 liter	kokend water

Sla de gemberwortel plat met de zijkant van een mes. Schenk het kokende water op de suiker, de gekneusde gember en de cremor tartari. Laat dit afkoelen. Rasp de schil van de citroen. Voeg de citroenrasp, het citroensap en de biergist toe aan het suikermengsel. Laat alles op een warme plaats gisten en schep het schuim wat boven komt drijven steeds af. Giet de drank vervolgens door een zeef in flessen. Sluit deze niet geheel af. Laat het gemberbier tenminste een week staan alvorens het te consumeren. Cremor tartari, dat een ander woord voor wijnsteenzuur is en biergist zijn bij de drogist of de apotheek te koop.