

Editor: **Adrian Alexandru**

HB
Florentina Pavel
Băuturi de casă

We know
books

În procesul de documentare pentru realizarea acestei lucrări au fost consultați bucătari, barmani și specialiști nutriționiști.

- © Florentina Pavel, pentru toate edițiile
- © Pavcon, pentru toate edițiile
- © Editura Alex Alex, pentru toate edițiile

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel.: 021-222.86.38

Vodafone: 0723.387.899

email: alex_alexisv@yahoo.com

alex.alex2001@gmail.com

Facebook: SC Alex Alex 2001 SRL

WhatsApp: 0730.005.094

Redactor: **Roberta Tărtășeanu, Daniela Isvoranu**

Redactare, stilizare, corectură:

S.C. PAVCON M.O. Grup S.R.L.

pavcon@yahoo.com / 0273.26.90.40

Editura își declină orice responsabilitate privind originea materialelor primite spre publicare.

Responsabilitatea revine exclusiv autorului și/sau traducătorului.

Coperta: **Editura Alex Alex**

FLORENTINA PAVEL

Băuturi de casă

Editura Alex Alex

București

CUPRINS

Cuvânt înainte.....	5
Când și cum se servesc băuturile.....	8
Temperatura de servire a băuturilor.....	10

Băuturi de casă fără alcool

Sucuri de fructe și legume.....	12
1. Suc de agrișe.....	12
2. Suc de coacăze negre I.....	12
3. Suc de coacăze negre II.....	13
4. Suc de cireșe.....	13
5. Suc de fragi I.....	14
6. Suc de fragi II.....	14
7. Suc de gutui.....	14
8. Suc de lămâie.....	15
9. Suc de mere I.....	15
10. Suc de mere II.....	16
11. Suc de morcov.....	17
12. Suc de morcov cu lămâie.....	17
13. Suc de mure.....	17
14. Suc de pere.....	18
15. Suc de prune.....	18
16. Suc de roșii.....	18
17. Suc de sfeclă proaspăt.....	19
18. Suc de sfeclă conservat.....	19
19. Suc de varză.....	20
20. Suc de vișine.....	20
21. Suc de zmeură.....	21

Nectaruri

22. Nectar de caise.....	22
23. Nectar de coacăze.....	22
24. Nectar de morcovi cu coacăze.....	23
25. Nectar de morcovi cu lămâie.....	23
26. Nectar de stuguri.....	24
27. Nectar de vișine.....	24

Siropuri

28. Sirop de cafea.....	25
29. Sirop de ciocolată.....	25
30. Sirop de caise.....	26
31. Sirop de coacăze roșii.....	26
32. Sirop de coacăze negre.....	27
33. Sirop de fragi.....	27
34. Sirop de lămâie.....	27
35. Sirop de morcovi.....	28
36. Sirop de mure.....	28
37. Sirop de portocale.....	29
38. Sirop de vișine I.....	29
39. Sirop de vișine II.....	29
40. Sirop de zmeură.....	30

Limonade și alte băuturi răcoritoare

41. Citronadă.....	31
42. Limonadă.....	31
43. Limonadă de căpșuni.....	32
44. Limonadă de mere.....	32
45. Limonadă de piersici.....	32
46. Limonadă de vișine.....	32
47. Oranjadă.....	33

Băuturi răcoritoare cu lapte

48. Băutură de lapte cu suc de fructe.....	34
49. Băutură de lapte cu sirop de fructe.....	34
50. Băutură de lapte cu dulceață.....	34
51. Băutură de lapte cu gem.....	35

52. Băutură de lapte cu cafea și înghețată.....	35
53. Băutură de ciocolată cu sifon.....	35
54. Băutură de frișcă cu sirop.....	35
55. Băutură de lapte cu ciocolată.....	36
56. Băutură de lapte cu suc de fructe și înghețată.....	36
57. Băutură de lapte cu gem și înghețată.....	36
58. Băutură de lapte cu coacăze.....	36
59. Băutură de lapte cu fragi.....	37
60. Băutură de lapte cu portocale.....	37
61. Băutură de lapte cu zmeură.....	37

Băuturi de casă cu alcool

Băuturi răcoritoare cu alcool

62. Bragă.....	41
63. Cvas de căpșuni.....	41
64. Cvas de coacăze negre.....	42
65. Cvas de lămâie I.....	42
66. Cvas de lămâie II.....	43
67. Cvas de mere.....	43
68. Cvas de flori de soc.....	44
69. Cvas de zmeură.....	44

Cidruri

70. Cidru I.....	45
71. Cidru II.....	45
72. Cidru de măceșe.....	46
73. Cidru de flori de soc.....	46
74. Hidromel I.....	47
75. Hidromel II.....	47
76. Crușon de critice cu vin.....	47
77. Crușon de piersici.....	48
78. Crușon de zmeură.....	48
79. Crușon de banane.....	48
80. Crușon de căpșuni.....	49
81. Crușon de portocale.....	49

82. Crușon de portocale cu vin alb.....	49
83. Crușon de fructe asortate.....	50

Vinuri

84. Vin de struguri.....	51
85. Vin de prune.....	51
86. Vin de vișine.....	52
87. Vin de cireșe.....	52
88. Vin de corcodușe.....	53
89. Vin de zmeură.....	53
90. Vin de mure.....	53
91. Vin de coacăze negre.....	54
92. Vin de măceșe I.....	54
93. Vin de măceșe II.....	55
94. Vin de smochine.....	55
95. Vin de curmale.....	56
96. Vin de mere.....	56

Băuturi cu fructe

97. Băutură de afine.....	57
98. Băutură de zmeură.....	57
99. Băutură de căpșuni I.....	57
100. Băutură de căpșuni II.....	58
101. Băutură de căpșuni III.....	58
102. Băutură de căpșuni cu vanilie.....	58
103. Băutură cu fragi și struguri.....	58
104. Băutură de fragi.....	59
105. Băutură de coacăze negre.....	59
106. Băutură de caise.....	59
107. Băutură de mere.....	59
108. Băutură de vișine.....	60
109. Băutură de portocale cu vanilie.....	60
110. Băutură de portocale.....	60
111. Băutură de portocale și vișine.....	61
112. Băutură de lămâie.....	61

113. Băutură răcoritoare.....	61
114. Băutură cu must.....	61
115. Băutură meridională.....	62
116. Băutură meridională cu fructe.....	62
117. Băutură din iaurt.....	62

Lichioruri

118. Vișinată I.....	63
119. Vișinată II.....	63
120. Vișinată bătrânească.....	64
121. Cireșată.....	64
122. Căpșunată I.....	65
123. Căpșunată II.....	65
124. Prunată.....	66
125. Caisată.....	66
126. Trandafirată.....	67
127. Zmeurată.....	67
128. Afinată.....	68
129. Cornată.....	68
130. Lichior de zmeură.....	68
131. Lichior de gutui.....	69
132. Lichior de afine.....	69
133. Lichior de portocale.....	70
134. Lichior de cafea.....	80
135. Lichior de cafea cu caramel.....	70
136. Lichior Mocca.....	71
137. Lichior de anason.....	71
138. Lichior de cireșe.....	72
139. Lichior de fragi.....	72
140. Lichior de căpșuni.....	72
141. Lichior de caise.....	73
142. Lichior de lămâie – Limoncello.....	73
143. Lichior de mentă.....	74
144. Lichior de ouă – EggNog.....	74

145. Lichior de nuci verzi.....	74
146. Lichior de coacăze.....	75
147. Lichior de alune.....	75

Băuturi alcoolice aromatizate natural

148. Vodcă cu aromă de vișine.....	76
149. Vodcă cu aromă de lămâie.....	76
150. Vodcă cu aromă de portocale.....	76

Băuturi de casă fierbinți

151. Cafea neagră.....	77
152. Cafea neagră (tare).....	77
153. Cafea orientală.....	77
154. Mocca.....	78
155. Cafea vieneză.....	78
156. Cafea cu lapte.....	78
157. Cafea pariziană.....	78
158. Cafea cu lichior.....	79
159. Cafea ca la Roma.....	79
160. Cafea cu rom.....	79
161. Cacao fierbinte.....	80
162. Șodou.....	80

Băuturi fierbinți cu alcool

163. Bichop.....	81
164. Bichop bulgăresc.....	81
165. Ceai cu vin roșu.....	82
166. Băutură cu fructe.....	82
167. Băutura călătorului.....	82
168. Băutură tonică.....	82
169. Băutură de miere alcoolizată.....	82
170. Grog cu coniac.....	83
171. Grog cu miere.....	83
172. Grog „Fantezie“.....	83
173. Grog european.....	83
174. Grog american.....	84

175. Punci fierbinte.....	84
176. Punci cu caramel.....	84
177. Punci cu lapte.....	84
178. Punci cu rom.....	85
179. Punci cu migdale.....	85
180. Punci cu coniac și vin.....	85
181. Cabernet fierbinte.....	85

Băuturi reci

182. Ceai rece.....	86
183. Ceai cu suc de fructe.....	86
184. Cafe glace.....	87
185. Nesscafe glace.....	87
186. Cafe glace cu lichior.....	87
187. Cafea cu înghețată.....	88
188. Cafea cu înghețată și frișcă.....	88
189. Cafea cu lapte și lichior.....	88
190. Ciocolată rece cu frișcă.....	88
191. Ciocolată glace cu lichior.....	89
192. Punci cu whisky.....	89
193. Punci cu vanilie.....	89
194. Punci cu coniac.....	90
195. Punci de trandafiri.....	90
196. Punci de mentă.....	90
197. Punci de vișine.....	90
198. Coctail cu suc de mere.....	91
199. Coctail de fructe.....	91
200. Coctail de fructe cu țelină.....	91
201. Coctail de brad.....	92
202. Coctail de caise.....	92
203. Coctail „Andre“.....	92
204. Coctail cu pepene galben.....	92
205. Coctail în coșuleț.....	93
206. Coctail „Beach“.....	93

207. Coctail „Murphy“.....	93
208. Coctail „Elixir“.....	93
209. Coctail „Submarine“.....	94
210. Coctail „Silver“.....	94
211. Coctail „Gold“.....	94
212. Coctail „Marga“.....	95
213. Coctail „Martini“.....	95
214. Coctail „Frac“.....	95
215. Coctail „Alexander“.....	95
216. Coctail „Richard“.....	96
217. Coctail „Manhattan“.....	96
218. Coctail „Side Clar“.....	96
219. Coctail „Saratoga“.....	96
220. Coctail de vermut.....	97
221. Coctail sport.....	97
222. Coctail de șampanie.....	97
223. Coctail cafe.....	98
224. Coctail „Salut“.....	98
225. Coctail „Aura“.....	98
226. Coctail „Blanche“.....	98
227. Coctail „Cabernet“.....	99
228. Coctail „Oriental“.....	99
229. Coctail de suc de grapefruit.....	99
230. Coctail de ananas.....	99
231. Coctail „Bloody-Mary“.....	100

Băuturi energizante

232. Băutură de măceșe I.....	101
233. Băutură de măceșe II.....	101
234. Băutură de stafide.....	102
235. Băutură de miere și morcov.....	102
236. Băutură de morcov și țelină.....	102
237. Băutură de morcov și portocale.....	102
238. Băutură cu suc de roșii.....	103

Băuturi dietetice

239. Băutură de mure.....	104
240. Băutură de fragi.....	104
241. Băutură de zmeură.....	104
242. Băutură de afine uscate.....	105
243. Băutură de portocale.....	105
244. Băutură de caise uscate.....	105
245. Lapte cu căpșuni.....	105
246. Suc de fructe cu frișcă.....	106
247. Frișcă cu lichior.....	106
248. Băutură „Marchiz“.....	106

Băuturi tonice

249. Vin tonic.....	107
250. Vin aperitiv.....	107
251. Băutură tonică.....	107
252. Băutură aromată.....	108
253. Vin „iute“.....	108
254. Vin cu suc de mere.....	108

Smoothie-uri

255. Smoothie bicolor.....	110
256. Smoothie sărat.....	110
257. Smoothie sărat II.....	110
258. Smoothie cu cacao și banană.....	111
259. Smoothie de mango.....	111
260. Smoothie de fructe.....	111
261. Smoothie hrănitor.....	112
262. Smoothie cu căpșuni.....	112
263. Smoothie cu mango și iaurt.....	112
Bibliografie selectivă.....	113

S.C. ALEX-ALEX 2001

Calea Griviței, nr.158, sc.C, et.6, ap.22, sector 1, București

Telefon/fax: 021/222.86.38

Vodafone: 0723.387.899, Vodafone/WatsApp: 0730.005.094

e-mail: alex.alex2001@gmail.com; alex_alexisv@yahoo.com

Facebook: SC Alex Alex 2001 SRL;

* Peste 5 ex. editura acordă o reducere de 25%.

* Taxa poștală este 15,00 lei pentru orice colet.

* Prețurile cărților de la alte edituri pot suferi modificări urmare politicii editurii respective. Cărțile acestora se vor achita integral fără discount.

* Achitarea se efectuează la ridicare, livrare în limita stocului disponibil.

* DATORITĂ MAJORĂRII TARIFELOR TIPOGRAFICE, ENERGIEI ELECTRICE ȘI CARBURANȚILOR AM FOST NEVOIȚI SĂ ACTUALIZĂM PREȚURILE. În continuare avem cele mai MICI prețuri de pe piața cărții

Minte sănătoasă în corp sănătos

Afrodiziace – Natural 100% - Florentina Pavel	15,00 lei
Alimentația copilului mic	15,00 lei
Conservate din legume și fructe – Vanda Bulgakov	15,00 lei
Diabetul și alimentația controlată – J.Grant Tougas	12,00 lei
Dulciuri ca la mama acasă – Delia Vasilescu	12,00 lei
Dulciuri fără zahăr – Daniela Andrei	12,00 lei
Fructe în prăjituri – Florentina Pavel	12,00 lei
Fructele și legumele – depozit de vitamine – F. Pavel	11,00 lei
Îngrijirea corpului cu produse naturale – R.Tărtășeanu	15,00 lei
Masaj, presopunctură, reflexo... – Dr.Ch. Hartmann	12,00 lei
Obezitatea între a fi și a nu fi – Barry Atkinson	11,00 lei
Pizza & Paste. Rețete italienești – Daniela I.Andrei	12,00 lei
Plăcinte de casă – Florentina Pavel	12,00 lei
Prăjituri cu miere	12,00 lei
Prăjituri de casă – Florentina Pavel	12,00 lei

Sucuri de fructe și legume

1. Suc de agrișe

Ingrediente: 4 kg de agrișe proaspete, 1 kg de zahăr, 750 ml de apă.

Sucul de agrișe, ca și cel de coacăze, are o valoare nutritivă mare, fiind un bun energizant și vitaminizant.

Mod de preparare: Se aleg fructe coapte și proaspete. Se spală, se curăță, se pun într-o oală emailată și se strivesc bine cu mâna sau cu o lingură de lemn. Se adaugă apă fierbinte, se amestecă și se pune oala, la foc moale, până ajunge la cca 60° C. Se storc apoi bine într-un săculeț de pânză, iar sucul astfel obținut se toarnă în sticle de 1 litru și se sterilizează cca 20 de minute. După ce sticlele s-au răcit, în apa în care au fost sterilizate se parafinează sau se smolesc și se pun la păstrare într-un loc întunecos și răcoros.

2. Suc de coacăze negre I

Ingrediente: 3 kg de coacăze negre, 4 kg de zahăr.

Coacăzele negre sunt recunoscute ca fiind cele mai bogate fructe în vitamine și minerale. Pentru ca sucul să-și păstreze toate proprietățile și să nu piardă cantități însemnate de vitamine, este indicat ca prepararea și conservarea lor să se facă în vase de sticlă închise la culoare.

Mod de preparare: Se aleg fructe proaspete, bine coapte, se curăță de codițe și frunzulițe, se pun într-o strecurătoare care

se introduce de câteva ori în apă, apoi se lasă să se scurgă bine. Se pune într-o damigeană un rând de coacăze și unul de zahăr, alt rând de coacăze și de zahăr, ș.a.m.d., terminându-se cu un strat mai gros de zahăr. Se face un dop de vată învelit în tifon curat cu care se va astupa damigeană, apoi aceasta se pune la păstrare într-un loc întunecos și răcoros. Se lasă să fermenteze cca 3 săptămâni, apoi se trage sucul în sticle, se astupă cu dopuri de plută și se păstrează la rece.

3. Suc de coacăze negre II

Ingrediente: 5 kg de coacăze negre, 500 ml apă.

Mod de preparare: Se achiziționează coacăze bine coapte, se aleg, se spală, se pun într-o oală emailată și se strivesc cu o lingură de lemn sau cu mâna. Peste ele se adaugă apă fierbinte, se amestecă și se încălzesc până la cca 60°C, la foc mic. Se ia apoi oala de pe foc, se stoarce sucul într-un săculeț de pânză, se toarnă în sticle de 1 l, închise la culoare, și se sterilizează 20 circa de minute. Se lasă să se răcească în apa în care au fiert, apoi se scot și se pun pentru păstrare într-un loc întunecos și răcoros.

4. Suc de cireșe

Ingrediente: 5 kg de cireșe bine coapte, de preferință nu din cele pietroase, ci din cele zemoase (roșii sau negre, după preferință), 400 g de zahăr, 2-3 linguri de zeamă de lămâie.

Mod de preparare: Se spală cireșele, se lasă să se scurgă bine, apoi se înlătură sâmburii. Cireșele se pun într-un storcător de fructe și se storc bine. Sucul astfel obținut se amestecă cu zahărul, se toarnă în sticle cu capacitatea de 1 litru, se astupă cu dopuri de plută și se sterilizează aproximativ 20 de minute. După ce sticlele s-au răcit bine, ținute în apa în care au fost sterilizate, se parafinează sau se smolesc la gură. Se păstrează la rece.

5. Suc de fragi I

Ingrediente: 5 kg de fragi, 500 g de zahăr, 500 ml de apă.

Sucul de fragi este o băutură energizantă, aromată și plăcută. Este foarte apreciat chiar și de către cei mai mofturoși copii, datorită gustului extraordinar.

Mod de preparare: Pentru prepararea sucului se aleg fructe mici, sănătoase și bine coapte. Se pun într-o sită, se scufundă de câteva ori în apă, apoi se lasă să se scurgă bine, după care se pun într-o oală emailată, se strivesc cu mâna sau cu o lingură de lemn, se amestecă cu zahăr, se acoperă oala cu un capac și se lasă, la frigider, pentru câteva ore.

După această perioadă se scot, se adaugă apă, se amestecă bine și se pun în storcătorul de fructe sau se storc bine printr-un săculeț de pânză. Sucul astfel obținut se toarnă în sticle cu capacitatea de 1 litru, se astupă bine cu dopuri de plută și se sterilizează cca 20 de minute. Se lasă apoi să se răcească în apa în care au fiert, după care se scot, se parafinează sau se smolesc și se pun la păstrat în cămară.

6. Suc de fragi II

Ingrediente: 3 kg de fragi, 3 kg de zahăr.

Mod de preparare: Se aleg fragi sănătoși și bine copti, se spală, se lasă să se scurgă, apoi se pun într-o oală emailată împreună cu zahărul, un strat de fructe, unul de zahăr, se astupă oala cu un capac și se lasă la frigider pentru 3 zile. Sucul lăsat de fructe se strecoară printr-un tifon des, se toarnă în sticle de șampanie, se astupă bine, se leagă dopurile cu sfoară sau sârmă subțire și se pun la păstrare într-un loc întunecos și răcoros.

7. Suc de gutui

Ingrediente: 5 kg gutui, zahăr (după gust).

Mod de preparare: Se folosesc gutuile după cca 3 săp-

tămâni de la data la care au fost recoltate. În acest timp, ele capătă aromă și culoare plăcute, conținutul în tanin și în substanțe pectice scade și crește conținutul în zaharuri.

Se spală bine gutuile, se taie în felii și se dau prin storcătorul de fructe. Sucul astfel obținut se amestecă bine cu zahăr, după gust, se pune într-un vas emailat și se încălzește până la 80°C. Sucul se filtrează încă fierbinte, printr-o bucată de pânză sau tifon, după care se toarnă în sticle cu capacitatea de 1 litru, încălzite în prealabil, pentru a nu se sparge din cauza căldurii. Se astupă cu dopuri de plută, se acoperă bine cu o pătură groasă, ca să poată să păstreze căldura cât mai mult timp, iar când s-au răcit total, se parafinează sau se smolesc la gură și se pun, pentru păstrare, într-un loc răcoros.

8. Suc de lămâie

Ingrediente: 3 kg de lămâi.

Sucul de lămâie este foarte bogat în vitamina C și se recomandă în bolile de nutriție, ateroscleroză, anghină, anemii etc.

Mod de preparare: Pentru prepararea sucului se aleg lămâi bine coapte și sănătoase. Se spală lămâile, se șterg cu un prosop curat, apoi se storc. Zeama se strecoară printr-un tifon, apoi se pune într-o oală emailată, pe foc, și se înfierbântă până la temperatura de 85°C. Se toarnă, fierbinte, în sticle de 1 litru, încălzite în prealabil. Se astupă cu dopuri de plută, se parafinează sau se smolesc la gură și, după ce s-au răcit bine, se pun într-un loc răcoros și întunecos.

Înainte de servire, sucul de lămâie poate fi îndulcit cu sirop de zahăr sau miere, după gust.

9. Suc de mere I

Ingrediente: 5-6 kg de mere, 3-4 linguri zeamă de lămâie.

Sucul de mere are un gust plăcut și o valoare nutritivă ridi-

cată. Este recomandat în prevenirea și combaterea anemiilor și în bolile de nutriție, ca energizant și vitaminizant. Sucul cel mai plăcut la gust se obține din soiurile de toamnă, *Parmen auriu* și *Renet*, care au o aromă plăcută și sunt puțin acrișoare. Nu se recomandă folosirea merelor făinoase pentru prepararea sucului, deoarece au un conținut scăzut de lichide.

Mod de preparare: Se aleg mere bine coapte, sănătoase și proaspete, se spală bine, se toacă și se dau prin storcătorul de fructe. Sucul obținut astfel se amestecă bine cu zeama de lămâie, se pune în sticle de 1 litru, se astupă bine cu dopuri de plută și se sterilizează în baie marină cca 15 minute. Se lasă să se răcească în apa în care au fiert, apoi se parafinează sau se smolesc și se pun la rece pentru păstrare.

10. Suc de mere II

Ingrediente: 5-6 kg de mere, 1 kg de zahăr.

Mod de preparare: Se spală bine merele, se taie în felii și se dau prin mașina de tocat carne. Piureul de mere astfel obținut se pune într-un borcan de sticlă, se adaugă 100 g de zahăr, apoi se leagă borcanul la gură cu tifon și se pune pentru cca 3-4 zile într-un loc cald.

Când sucul s-a limpezit, se trage în sticle cu un furtun, iar pulpa de fructe rămasă în borcan se stoarce bine printr-un tifon des. Sucul obținut se toarnă într-o damigeană, se adaugă restul de zahăr și se lasă la fermentat 20 de zile.

Se trage apoi sucul în sticle cu capacitatea de 1 litru, fără a amesteca sucul limpezit cu depozitul de pe fundul damigenei, se astupă sticlele cu dopuri de plută, se parafinează sau se smolesc și se pun la păstrare într-un loc rece.

11. Suc de morcov

Ingrediente: 3-4 kg de morcovi.

Sucul de morcov e bogat în zahăr, proteine, grăsimi, minerale și vitamine. Este un bun energizant și vitaminizant. Deoarece are un conținut mare de zahăr și mic de acizi, sucul de morcovi nu poate fi păstrat în stare proaspătă de pe o zi pe alta.

Mod de preparare: Se spală morcovii, se curăță, se taie rondele și se dau prin storcătorul de fructe. Sucul se servește ca atare sau în amestec cu alte sucuri mai arome: căpșuni, zmeură, caise, piersici sau mere.

12. Suc de morcov cu lămâie

Ingrediente: 1,5 l suc de morcov, 150 g de zahăr, 150 ml de apă, două lămâi mici.

Mod de preparare: Se spală morcovii, se curăță, se taie rondele și se dau prin storcătorul de fructe. Separat, se prepară un sirop din apă și zahăr, iar după ce acesta s-a răcit, se amestecă cu sucul de morcov și zeama de lămâie. Lămâia poate fi înlocuită cu portocală sau grepfruit.

13. Suc de mure

Ingrediente: 4 kg de mure, 450 g de zahăr.

Mod de preparare: Se aleg fructe proaspete, sănătoase, bine coapte, se pun într-o strecurătoare și se scufundă de câteva ori în apă, pentru a le curăța. Se lasă să se scurgă bine de apă, apoi se pun murele într-o oală emailată și se strivesc cu mâna sau cu o lingură de lemn. Se pun murele strivite, împreună cu zahărul, într-o damigeană închisă la culoare, se leagă damigeană la gură cu o bucată de tifon pus în două și se lasă să stea 3-4 zile într-un loc cald. Se scurge sucul într-o altă damigeană, mai mică, se astupă cu un dop de vată învelit în tifon și se pune, pentru cca o lună, o lună și jumătate,