

Sima

Sima kommer från Finland ursprungligen. Drycken kallades förr i tiden kring Tornedalen för "Mjöd". Sima finns i alla Tornedalska hem till stora högtider som Valborgsmässohelg, jul, midsommar, bröllop m.m.

Drycken har en väldigt karaktäristisk smak och ju längre man lagrar den ju mer jäser den och smakar jäst. Därför bör man dricka upp drycken inom en period av kanske 2-3 veckor.

TIPS: Det går även att sätta i 1-2 apelsiner för en rundare och mjukare smak. Självtör kör jag oftast enbart med citron



Bild från: <http://www.pickipicki.se>

Du behöver:

10 liter	Vatten
330 g	Farinsocker
500 g	Strösocker
1 flaska	Lättöl
2 st	Citroner
½ tsk	Jäst (ABSOLUT INGE MER)
10 st	Russin/flaska

Gör så här:

1. Koka först upp 8 liter vatten och häll det i en 10 liters hink.
2. Skala bort det "gula" från citronerna, se till så att inget av det "vita" följer med.
3. Koka sedan upp de resterande 2 literna vatten med farinsocker, socker och lättöl tillsammans med det rivna gula skalet från Citronerna. Häll allt sedan ner i hinken.
4. Skär bort det vita från citronköttet, skär citronköttet i bitar och befria det från kärnor. Blanda ner det i det kokta vattnet i hinken.
5. Låt svalna till 37 grader, det brukar ta ca 24 timmar.
6. Rör sedan i jästen och låt stå i rumstemperatur i ytterligare ett dygn.

När ett dygn har gått så kommer det finnas en hinna ovanpå hinken, och det är all citronkött och citronskal som flutit upp till ytan. Ta försiktigt bort citronresterna och kasta bort det.

7. Lägg 10 russin i varje flaska. Häll drycken i flaskorna och sätt på skruvkorken.
8. Ställ flaskorna i kyla (kylen). När russina har vandrat upp till ytan så är siman drickfärdig. Det tar ca två-fem dagar ungefär. Siman håller sig i två veckor i kylan ungefär med denna jästmängd.