

Brandnetelbier

Barstensvol goed onkruid !

Ingrediënten

90 stengels van de *Urtica dioica*

9 L water - 11,5 gr biergist

1 kg suiker - 45 gr wijnsteenzuur

Snufje liefde



Bereiding

Pluk mooie, grote brandnetelstengels. Eenmaal weer thuis breng je het water aan de kook in een grote pan. Voeg de hele brandnetelstengels toe en breng het water weer aan de kook. Laat de brandnetels vervolgens 15 minuten koken. Daarna laat je de brandnetels uitlekken. Vervolgens voeg je de suiker en het wijnsteenzuur toe aan het kookwater. Roer totdat de suiker helemaal is opgelost. Laat het water daarna afkoelen tot het warm noch koud is. Voeg de gist toe en roer totdat de gist helemaal is opgelost. Zet de pan op een plek waar het 15-20 graden is met een kaasdoek er over heen gespannen. Zo komt er wel nog zuurstof bij, maar geen beestjes. Na 24 uur doe je het bier in een luchtdichte emmer. Eventueel met waterslot. Anders moet je elke dag de emmer even een keer ontlichten. Laat het bier 4 dagen in de emmer fermenteren. Na deze tijd is het bier klaar voor gebruik..... Proost!

Meer info over de brandnetel

De plant groeit op plaatsen waar de bodem veel stikstof bevat. De vezels van de stengels werden vroeger gebruikt om doek van te weven. Al in het bronzen tijdperk werden brandneteldoeken gebruikt. Volgens een Deens volksverhaal groeit de Brandnetel alleen op plaatsen waar het bloed van onschuldigen heeft gevloeid. De plant wordt verwerkt in brandnetelkaas, kan worden gegeten als spinazie en er kan brandnetelsoep van worden gemaakt. Brandnetelthee werkt tegen bladluizen en als bemesting voor in de tuin.