

# Tepache

Læskende, fermenteret drik med ananas, chili og ingefær.



## Før du går i gang

### Ingredienser

1 stor ananas m. skræl  
300g brun farin  
1 stang kanel  
1 stort stykke ingefær  
½ rød chili  
3L vand

### Udstyr

1 skarp kniv  
1 skærebræt  
1 stor lufttæt beholder m. låg  
1 grydeske  
1 rent viskestykke  
1 stor skål  
1 si eller sigte  
Husholdningsfilm

# Fremgangsmåde

## Forberedelse

Skær bunden og toppen af ananassen, og skyld den kort i koldt vand. Del den i kvarte på langs, således at der er fire lige store stykker. Skær derefter stykkerne på tværs i 1-2 cm tykke trekantede stykker men lad skrællen blive på.

Skyld ingefær og skær de grimme spidser af. Giv derefter ingefæren et pres med den flade side af din kniv, så saften presses let ud. Del en chili på langs.

Tilsæt ca. ¼ af ananassen til din beholder eller fermenteringsglas. Tilsæt derefter brun farin og dæk med koldt vand. Luk låget og ryst massen indtil sukkeret er opløst. Tilsæt eventuelt mere vand hvis ikke sukkeret opløses.

Alternativt kan vandet og farin koges op sammen, indtil sukkeret er opløst. Vær dog opmærksom på at køle vandet ned til mindst 30 grader, inden det blandes med andre ingredienser hvis du vælger at bruge denne fremgangsmåde.

Tilsæt resten af ananassen sammen med ingefær, chili og kanelstang og fyld beholderen med resten af vandet. Det er vigtigt at efterlade 4-5 centimeters luft i toppen af beholderen. Med en grydeske eller lignende, moses alle ingredienserne for at frigive safterne ud i drikken.

Dæk derefter toppen af drikken med husholdningsfilm og sæt låg på.

## Fermentering

Lad din beholder med tepache stå mørkt ved stuetemperatur i 2-3 dage. Åben låget til beholderen én gang dagligt for at undgå at der opbygges overtryk i beholderen. Hvis fermenteringen går som den skal, vil du begynde at se små bobler omkring overfladen på ananassen og der vil være lidt tryk i beholderen når låget åbnes. Smag jævnligt på tepachen for at opleve hvordan smagen udvikler sig.

## Aftapning

Når din tepache har fået den ønskede smag, skal den sigtes. Brug en sigte og en stor skål til at si de andre ingredienser fra drikken. Du kan med fordel fore din sigte med et rent viskestykke, hvis du vil have en endnu klarere tepache.

Hæld derefter drikken på flasker og efterlade 1-2 centimeter luft i toppen af hver flaske. Hvis ikke du har flasker, kan du bruge enhver anden lufttæt beholder. Det er vigtigt at din tepache nu opbevares på køl, da fermenteringen stadig er aktiv. Ved at køle din tepache

sænker du hastigheden på fermenteringen. Sørg for at åbne lågen til flaskerne én gang ugentligt for at undgå at trykket i flasken bliver for højt.

Din tepache kan nydes som den er, med isterninger og en skive frisk ananas eller også kan den blandes op med en pilsner.


DEN EUROPÆISKE UNION



Den Europæiske Socialfond

Vi investerer i din fremtid

**HOTEL 06**  
**RESTAURANT**  
**SKOLEN**

Unge med kant   
Hovedstaden