RETKIONA



ALKUTALVEN MAUSTEINEN RETKIJUOMA

Käsiä, kehoa ja mieltä lämmittävä juoma on tärkeässä roolissa retkellä, kun totuttaudutaan taas talvisiin olosuhteisiin. Herkullinen kuuma juoma tuo lohtua ja motivoi liikkumaan. Meidän valinta tämän alkutalven juomaksi on pakuri-chailatte, jonka valmistus aloitetaan keittämällä vahva mausteinen pakurisiirappi. Siirappi sekoitetaan kuumaan maitoon tai kaurajuomaan ja viimeistellään ripauksella jauhettua kanelia. Juoma kulkee kätevästi kuumana retkelle termospullossa. Pakurisiirappi säilyy pitkään ja sopii mausteeksi myös esimerkiksi teen tai kahvin sekaan.

PAKURI-CHAILATTE (1 ANNOS)

2,5 dl maitoa tai kaurajuomaa 2-3 rkl pakuri-chaisiirappia ripaus jauhettua kanelia

Kuumenna maito tai kaurajuoma. Annostele mukin pohjalle siirappia, kaada kuuma maito tai kaurajuoma päälle ja sekoita. Ripottele päälle hiukan jauhettua kanelia ja nauti.

Pakuri-Chaisiirappi (noin 10–15 annosta)

- 3 pientä pakuripalaa
- 5 dl vettä
- 1 vaniljatanko
- 2-5 cm pala inkivääriä
- 3 kokonaista neilikkaa
- 3 kokonaista mustapippuria
- 3 kanelitankoa
- 3 kokonaista tähtianista
- 4 dl ruokosokeria

Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja irrota siemenet veitsen kärjellä. Viipaloi inkivääri. Laita kaikki ainekset paitsi sokeri kattilaan. Kiehauta ja keitä hiljalleen n.30 minuuttia.

Lisää myös sokeri ja keitä, kunnes se on liuennut. Anna jäähtyä, siivilöi ja kaada pulloon, josta siirappia on helppo annostella.

Lotta & Erika

