Dranken / Verenigde Staten

Gember Switchel

De hooimakersdrank uit het koloniale New England: appelciderazijn, rauwe gember en een zoetstof opgelost in koud water tot een scherpe, vurige, licht aardse struik die boeren in het veld dronken om de hitte te verminderen en de dorst te lessen op een manier die gewoon water nooit zou kunnen. Als het koud over ijs wordt gegoten, klikt het op de tong en laat dan een gemberwarmte achter die zich langs de borst verspreidt.

Tijd 130 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 delen Rauwe appelciderazijn (bij de moeder)
- ☐ 0,5 delen verse gemberwortel, fijn geraspt (of geperst)
- ☐ 0,5 delen Blackstrap of donkere melasse (traditioneel) OF pure ahornsiroop
- ☐ 8 delen Koud water
- ☐ 0,25 delen Citroensap, vers geperst (optioneel – voor extra helderheid)

Zo maak je het.

01 Meng in een kleine pot of kom de appelciderazijn, vers geraspte gember en melasse (of ahornsiroop). Roer krachtig totdat de melasse volledig is opgelost; melasse in koude vloeistof is hardnekkig en heeft de neiging weg te zinken in een zwaar, donker touw. Verwarm de pot kort in een kom met warm (niet heet) water gedurende 1 à 2 minuten als de melasse bij kamertemperatuur niet wil intrekken. Proef het concentraat: het moet agressief zuur zijn door de azijn, vurig door de rauwe gember en donkerzoet door de melasse, met de minerale, bijna ijzerachtige diepte die melasse met zich meebrengt. Dit concentraat is opzettelijk overweldigend; het is ontworpen om te worden verdund met 8 delen water. De rauwe, ongefilterde appelciderazijn brengt probiotica en een complexe, licht gistachtige zuurheid met zich mee die gepasteuriseerde azijn niet kan repliceren. Als je rauwe geraspte gember gebruikt, blijven de fijne vezels in de drank – sommige mensen houden van deze textuur; Als je de voorkeur geeft aan een schoner drankje, druk dan de geraspte gember door een fijne zeef en gebruik alleen het sap.

02 Dek het concentraat af en zet het minimaal 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht. Deze rustperiode zorgt ervoor dat de vluchtige verbindingen van de gember volledig in de zure azijn kunnen trekken; het zuur werkt als een zachte extractor en trekt de gingerols en shogaols (de scherpe aromatische moleculen) uit de geraspte gembervezels en in de vloeistof. Het resultaat is een concentraat met een diepere gembersmaak dan vers gemengd. De azijn verzacht gedurende deze tijd ook de harde, rauwe randen van de gember, waardoor deze ronder wordt zonder de warmte te verliezen. Na het rusten is het concentraat iets donkerder geworden en is de gember naar de bodem gezakt. Het aroma na het rusten is complexer: de enkele scherpe azijnnoot heeft zich geopend in iets met een houtachtige gemberdiepte eronder. Deze stap is optioneel, maar wordt aanbevolen voor de beste smaak.

03 Zeef het concentraat door een fijnmazige zeef in een grote pot of kan om de gembervezels te verwijderen (optioneel – laat ze zitten voor een meer rustieke, getextureerde switchel). Voeg het koude water en het citroensap toe als u dit gebruikt. Roer goed en proef: de afgewerkte switchel moet scherp en verfrissend zijn, met een opbouwende gemberhitte, een zuivere zoete toon en de complexe zuurheid van de ciderazijn op de achtergrond. Aanpassen: meer water als het te sterk is, meer zoetstof als het te scherp is, een scheutje meer citroen als het plat aanvoelt. Serveer onmiddellijk op veel ijs – switchel is geen drankje op kamertemperatuur. Garneer eventueel met een schijfje verse gember en een takje munt. Het onverdunde concentraat blijft 2 weken gekoeld bewaard; de verdunde switchel kan het beste binnen 3 dagen worden geconsumeerd.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / ginger-switchel