

# Vin de visine

## Ingrediente

5 kg visine

10 l apa

3 kg zahar

drojdie de bere

## Preparare

*Se spala fructele, se curata de codite si se pun intr-un vas mare de sticla acoperite cu zahar. O lingura de zahar se freaca impreuna cu drojdie de bere cat o nuca, pana cand aceasta devine lichida. Se pune peste fructe. Din fructe se pastreaza jumatate din cantitate, care se zdrobesc cu mana pentru a grabi fermentatia. Vasul se umple apoi cu apa rece si se lasa la cald sa fermenteze continutul sase zile. Se amesteca in fiecare zi in vas. Cand fermentatia a incetat, vinul se scoate din vasul in care a stat si se toarna in sticle mici, care se leaga si se pasteurizeaza in bain-marie. Se pastreaza pana in momentul folosirii.*