

**Maskrosvin:** Plocka 3,8 liter maskrosblommor en torr dag (gärna solig).

Häll dessa i en 8 liters kruk och häll över 3,8 liter kokande vatten. Täck över kruk och låt blommorna dra i 3 dagar. Häll sedan alltsammans genom en saftduk. och pressa ut så mycket vätska som möjligt ur blommorna (med hjälp av en ren träslev). Häll över vätskan i en gryta och lägg i en liten bit ingefära, juicen och det finskurna skalet av 3 apelsiner och en citron (Ekologiska!) Rör ner 1,4 kg socker och låt koka försiktigt i 20 minuter. Häll tillbaka vätskan i kruk och låt den kallna tills den är ljummen. Bred ½ paket jäst på en bit rostat rågbröd och låt det flyta ovanpå vätskan. Täck kruk med en ren handduk och låt den stå i rumstemperatur i 6 dagar. Häll sedan över vinet i en damejeanne och täpp igen med en bomullstuss. Ställ flaskan på mörk plats i 3 veckor, häll sedan försiktigt av vinet i mindre flaskor som förslutes ordentligt. Rör inte flaskorna förrän till jul eller helst efter jul.