

## ג'ינג'ר אייל ביתי

### מרכיבים

3 כוסות ג'ינג'ר מקולף וקצוץ [כשלושה שורשים בינוניים]

6 כוסות מים

1.5 כוסות סוכר

קליפה מחצי לימון או ליים

### הכנה

מקלפים את הג'ינג'ר וחותכים לקוביות קטנות. הדרך הכי קלה לקלף ג'ינג'ר היא דווקא בעזרת כפית. אווזים את הג'ינג'ר ביד אחת ובעזרת הכפית מגרדים את הקליפה. שמים את הג'ינג'ר בסיר עם קליפת הלימון והמים, מביאים לרתיחה ומבשלים ברתיחה עדינה כרבע שעה.

מוסיפים את הסוכר וממשיכים לבשל כרבע שעה נוספת, עד שהסוכר נמס לחלוטין. בסוף התהליך נשאר כליטר של נוזל. נותנים לסירופ להתקרר, מסננים ומעבירים לבקבוק או צנצנת אטומה.

להגשה: שמים 3-4 כפות מהסירופ בכוס (תלוי בחוזק הטעם שאתם רוצים), מוסיפים קרח, פלח לימון וממלאים בסודה קרה. מתיישבים עם הפנים לכיוון הים, שמים רגליים על משהו גבוה ולוגמים בשקט.