

Berserkermjød.

Ingredienser:

10 kg. honning, helst lynghonning.

1 pose portvinsgær til 25 liter.

Vand.

Dag 1.

2 liter kogt vand.

500 g. honning.

1 pose portvinsgær.

Vandet bringes i kog, derefter puttes honningen i vandet. Lad det koge ca. 30 minutter. Afskum hele tiden. Når der ikke kommer mere skum, skal det køles ned til 30 grader.

Put gæren i, og rør rundt indtil gæren er opløst.

Hæld det hele i en 25 liters ballon. Skru låg på og ryst grundigt. Af med låget og monter et gærrør med vand i.

Dag 2.

8 liter kogt vand.

5 kg. honning.

De 8 liter vand og honningen blandes sammen og koges og afskummes som dag 1, og afkøles når det er færdigt til 30 grader.

Honningvandet hældes i ballonen. Ryst grundigt.

Ryst grundigt hver dag.

Dag 14.

Denne dag er magen til dag 2, der skal dog kun 4,5 kg honning denne gang.

Ryst grundigt hver dag i 14 dage, derefter kun hver anden dag.

Ballonen må på intet tidspunkt stå i direkte solskin. Den skal helst stå ved en konstant temperatur på 25 grader.

Når den er holdt helt op med at boble efter ca. 3 måneder, hældes der kogt vand i ballonen indtil der 25 liter i alt.

Lad den bundfalde et par dage indtil den er klar. Derefter stikkes den om i en anden ballon uden at tage bundfaldet med. Lad den så stå i mindst en uge i ro, gerne køligt i en kælder eller lignende.

Så er den klar til at drikkes. Den bliver ca. 16 procent. Men jo ældre den bliver, jo rundere smag får mjøden. Når den er et år gammel er den en sand Gudedrik.