

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



GINGER PUNCH Makes about 8 cups

Ingredients:

- 1 pound fresh ginger
- 1 cup honey
- ¼ teaspoon salt
- Juice of 2 lemons and 2 limes
- 6 cups still or sparkling water
- Ice cubes, to serve

Instructions

Scrub the ginger with a brush to clean off any dirt and cut into ¼-inch-thick slices. Do not peel. In a small saucepan, combine the ginger and 2 cups water. Bring to a boil over high heat, then reduce the heat to low, cover, and simmer gently until you have a strong infusion, about 20 minutes. You can continue to add water ¼ cup at a time, to keep the ginger covered by water if needed.

Stir in the honey, salt, and lemon and lime juice. Cool completely. Strain and chill your punch.

To serve, add 1 part punch to 1 part sparkling water, adjusting to taste. Serve over ice, if desired.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN

PONCHE DE JENGIBRE

Rinde aproximadamente 8 tazas

Ingredientes:

- 1 libra de jengibre fresco
- 1 taza de miel
- 1/4 cucharadita de sal
- Jugo de 2 limones o 2 limas
- 6 tazas de agua sin gas o con gas
- Coloque hielo al servir



Instrucciones

Frote el jengibre con un cepillo para limpiar la suciedad y córtelo en rodajas de 1/4 de pulgada de grosor. No le quite la piel. En una cacerola pequeña, combine el jengibre con 2 tazas de agua. Lleve a ebullición a fuego alto, luego reduzca el fuego, tape y cocine a fuego lento hasta que tenga una infusión intensa, unos 20 minutos. Puede seguir añadiendo 1/4 de taza de agua cada vez, para mantener el jengibre cubierto de agua, si es necesario.

Añada la miel, la sal y el jugo de limón y lima. Deje que se enfríe por completo. Cuele y deje enfriar el ponche.

Al servirlo, añada 1 parte de ponche por 1 parte de agua con gas, ajustando al gusto. Sirva con hielo, si lo desea.