

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Sorrel and Ginger



Ingredients

3 cups dried sorrel
2 x two-inch cinnamon sticks
8 cloves
3 x two-inch pieces scraped fresh ginger

Instructions

Place all in the ingredients in a heavy saucepan and bring to a boil over medium heat. Lower the heat to a simmer and cook for 10 minutes. Remove from heat and bring to room temperature. Strain and decant into a sterilized quart bottle. Chill the bottle. The sorrel may be served with rum or by itself.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Acedera y jengibre



Ingredientes

3 tazas de acederas secas
2 palitos de canela de dos pulgadas
8 clavos de olor
3 trozos de dos pulgadas de jengibre fresco raspado

Instrucciones

Ponga todos los ingredientes en una cacerola pesada y llévelos a ebullición a fuego medio. Baje el fuego y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire del fuego y lleve a temperatura ambiente. Cuele y decante en una botella de un cuarto esterilizada. Enfríe la botella. La acedera puede servirse con ron o sola.