



# MUSLUM

## POTIO

### INGREDIENTES

- 1 vaso de auga
- 3 vasos de mosto
- 1 rama de canela
- 1 belisco de noz moscada
- 1 cullerada de cravo
- 4 culleradas de mel
- 1 culleradiña de vinagre

### NIVEL DE DIFICULTADE

Doado

### TEMPO DE ELABORACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Elaboración: 30 minutos
- Repouso: 15 minutos

### CONSELLOS

Nunha versión só para adultos, cambia mosto por viño e engade pementa.



## PREPARACIÓN

1. Mestura o mosto, a auga, o vinagre e o mel nun cazo.
2. Quenta a mestura. Cando ferva, baixa a temperatura do lume e engade as especias.
3. Tapa o cazo e coce a lume manso durante 30 minutos.
4. Retira as especias e deixa repousar ata que a bebida estea tépeda.
5. Serve nunha xerra para acompañar aperitivos ou doces.

# QUE CURIOSO!



O viño era unha das bebidas máis populares en Roma, se ben a súa graduación era máis alta que a do viño que consumimos hoxe. É por iso que se mesturaba con auga e adoitaban engadírselle mel e especias para mellorar o seu sabor.

O viño era imprescindible nos banquetes romanos, onde, antes de comezar a beber, era habitual facer un brinde para despois baleirar a cunca lanzando expresións do tipo: *bene tibi!*

Autores como Marcial cóntannos que cando se bebía á saúde da amada conviña baleirar tantas cuncas como letras tivera o nome da dama en cuestión...e todas seguidas.

Segundo a época do ano, o viño podía consumirse frío ou quente, como na nosa receita. A versión que vos propuxemos hoxe é semellante á que menciona Apicio no seu receitairo e lembra moitas bebidas actuais como o *Glühwein* alemán.

# A TÚA RECEITA

É hora de converterse en arqueochefts creativos! Inspirádevos na receita orixinal para inventar unha nova: que ingredientes engadiriades? cales eliminariades? create a vosa receita!



**NOME DO PRATO ORIXINAL:**

**NOME DA TÚA RECEITA:**

**INGREDIENTES**

**TEMPO DE  
PREPARACIÓN  
E DIFICULTADE**

**PREPARACIÓN**