

## Van Hypocras naar glühwein

Sommige tradities trotseren de eeuwen, ook al ondergaat hun oorspronkelijke betekenis nog wel eens enige verandering. Glühwein bijvoorbeeld werd in de middeleeuwen niet zozeer gemaakt om zijn karakteristieke smaak als wel om zijn heilzame werking. “Hypocras” werd het toen genoemd, naar de vader van de geneeskunde Hypocrates.

In later tijden mocht deze kruidenwijn zich verheugen in een meer feestelijke entourage. Zo werd Hypocras Glühwein, ooit geserveerd op bruiloften, maar later geschonken bij elke sfeervolle gelegenheid in de familiekring.

### Werkwijze:

Schenk een fles rode wijn over in een pannetje en meng een halve liter water er doorheen. Zet het pannetje op een lage vlam en voeg als ingrediënten toe:

- ½ vanillestokje
- 1 pijpje kaneel
- 1 tl. citroenschil
- 1 tl. sinaasappelschil
- 20 kruidnagels
- 3 hibiscusbloesems

Laat het mengsel 10 min. Trekken. Giet de wijn vervolgens door een zeefje in een karaf zodat de kruiden achterblijven. Voeg tenslotte suiker naar smaak toe en geef de glühwein extra kracht met een scheut rum.

### Recept van Mia voor 5 liter glühwein

<b>Ingrediënten:</b>	<b>5 liter</b>	<b>1 liter</b>
Sinaasappels	4	2
Citroenen	3	2
Kaneelstokjes	2	2
Vanillestokje	1	1/2
Kruidnagels	40	20
Suiker (naar smaak)	150gr	150gr.

### Bereidingswijze:

Neem 2.5 lit. wijn en snij de gewassen sinaasappels en citroenen in kleine stukjes.

Verwijder alle pitten.

Voeg alle ingrediënten bij de 2.5 lit. wijn en laat dit op een zacht vuur ong. 45 min trekken.

Hierna de wijn zeven en voeg de resterende 2.5 lit. wijn toe.

Verwarm het geheel en voeg naar smaak suiker toe.

Proost.

