

Jenbersdrikka

Jenbersdrikka, ä e nå drikka så dämm djärd i dämm tidär så a feri. Tidär då innt ä fanns pänggär tä andl fö, å då fotjä livd upå ä dämm kund djärå sjovär. Då dämm livd upå ä så kamm frå gardim, frå åkrum, å ä så dämm kund finn i skojim.

Ä e änkält tä djärå o. Ä e tä ta je tåjt minn si, å go uti jänn slog äld je räs, å ta minn räis emat.

Räis minn moji blå ber brukär ä va svårt tä finn, männ ä gor då läik bra ändå. Stupp räisä nidi je gryt så ä gor i tjugu litär, sä brukär ä go uti tålv litär vatn. Ställ ä sä upå spisn å latt ä kok jänn täimä.



Ta yr räisä å syl drikka genum jänn fin syl så ä bi rent frå räisnälär å ana skrap. Latt drikka svälås däst ä bi lagum varmt tä äv uti sukkär å jässt. Jässt fanns full innt upå ana vis då älld tä ta ä så va nidå båttnim i nå gãmålt drikka. I dag gor ä tä tjöp. Loså upp jässtn uti jänn kupp minn lagum varmt drikka. Äll uti odär drikka å äv uti sukkrä å röd nidi ä. Latt ä sä sto yvyr nåti i gryton. Äll ä uti putällär å latt ä sto i två dågå til, sä e ä färdåt tä drikk. Eta drikka e gått ä. Ä kann rentäv vårå so att ä e nyttåt, då dämm äv gãmålt a bruka jeno uti mytjy medisinar, mot åll möjli sjokor.



Etanjän bövär du fö tä djärå jänn släjkän sats:

20 litär jenräis
10-12 litär vatn
jänn litär sukkär (1 kg)
8 gramm jässt
å någä tomputällär.