

Sima

Perinteisen siman valmistukseen käytetään vain vettä, hiivaa ja hunajaa sekä mahdollisesti mallasta. Modernia koti-simaa tehdessä taas käytetään yleensä fariinisokeria, tavallista sokeria, siirappia, sitruunaa, hiivaa ja rusinoita. Simassa voidaan käyttää myös yrtejä ja mausteita kuten kanelia, inkivääriä, muskottia ja neilikkaa. Myös erilaisia hedelmä- ja marjamehuja käyttämällä tulee hyvää simaa.^{[1][2]}

Simaan sopivia mausteita: kaneli, neilikka, maustepippuri, inkivääri, muskotti. Myös seuraavat yrtit ovat kokeilemisen arvoisia: kaardemumma, salvia, oregano, basillika, rosmariini, tilli, voikukka, ruusunmarja ja anis (siemen tai juuri).

Resepti 1

Ainekset

- 8 litraa vettä
- 400 grammaa kidesokeria
- 400 grammaa fariinisokeria
- 2 desilitraa [siirappia](#)
- 2-4 sitruunaa
- 1/4 (=1.25ml) teelusikallista hiivaa, eli noin herneen kokoinen nokare. Hiivan määrän kanssa on syytä olla tarkkana.
- rusinoita

Valmistus

Puhdista huolellisesti muovikämpäri tai kymmenen litran kattila. Kaada sokerit ja siirappi astian pohjalle. Keitä noin puolet (3-4 litraa) vedestä, kaada se astiaan ja sekoita niin, että sokerit liukenevat. Lisää tämän jälkeen loput vedestä. Pese sitruunat, viipaloi ne ja laita ne nesteeseen kellumaan. Odota, kunnes neste on kädenlämpöistä, jolloin voit lisätä hiivan. Hiiva kannattaa ensin liottaa pieneen määrään simaa. Anna siman käydä astiassa huoneenlämmössä yön yli peitettynä. Pullota sima seuraavana päivänä mielellään lasipulloihin. Lisää jokaiseen pulloon vielä muutama rusina ja teelusikallinen sokeria. Sulje korkit kevyesti, ja anna käydä 2-3 päivää, jolloin rusinat nousevat pintaan ja sima on juomakelpoista. Tämän jälkeen simaa voi säilyttää kylmässä, jossa se on parhaimmillaan noin viikon kuluttua.

Linkkejä

- <http://fi.wikibooks.org/wiki/Keittokirja/Sima>
- <http://www.yrttitarha.com/tietopankki/keittokirja/juomat.html>

kuusenkerkkäsima, voikukkasima

- [Kasvimaalta keittiöön - Voikukkasima](#)
- [A Guide To Mead By Michael Faul](#)
- [An Analysis of Mead, Mead Making and the Role of its Primary Constituents](#)
- [Sima Kotikokki.net -sivustolla](#)

Lähteet

1. ↑ http://www.rabbitsfootmeadery.com/CAGM/guide_to_mead.html
 2. ↑ <http://fi.wikibooks.org/wiki/Keittokirja/Sima>
- Sivulla on käytetty tekstiä wiki-Keittokirjan artikkelista [Sima](#)