

Для того чтобы приготовить этот напиток нужно взять 0,3 кг оснований игл сосны, 1 л воды, 50-60 г сахара, 70 г меда, 40 г сиропа или варенья, лимонная цедра по вкусу. Взять основания игл сосны или ели и тщательно промыть. Потом немного просушить полотенцем, а затем все тщательно растереть в ступке вместе с сахаром. Поместить готовую смесь в эмалированную кастрюлю и добавить немного лимонной цедры. Все перемешать и залить кипящей водой. Дать настояться в течение часа и слить настой через дуршлаг. Потом добавить в настой мед и любой сироп или варенье. Все необходимо перемешать. Затем перелить в стеклянную посуду и поставить в холодильник для охлаждения и отстаивания. Потом взять верхний и прозрачный слой настоя. Разлить его по бокалам и добавить в напиток по 30 г мороженого. Такой напиток рекомендуется пить через соломинку.