

# Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/42/it

---

1. Tagliate l'ananas in pezzi (potete anche utilizzare la buccia e il cuore, o utilizzare il frutto intero per aggiungere sapori).
2. Mescolate tutti li ingredienti in un grande barattolo.
3. Coprite con un tovagliolo pulito e mescolate tre volte al giorno fino a che la fermentazione inizia.
4. Alla comparsa di l'effervescenza (in generale 2 a 3 giorni), filtrate e mettete in bottiglia.