



# Fragrant Punch



Prep Time: 5 mins Cook Time: 10 mins  
Serves 5 (Serving size: 200ml each)



நல்ல  
இருக்கிறீர்களா?

How are you  
doing?



**Mood: Refreshing and uplifting.**

**Aroma: Strong smell of rosebud plus a subtle touch of fennel.**

**Taste: Floral and spicy sweet with a subtle note of peppermint.**

## Ingredients

- 1 teaspoon of fennel seeds
- 5 dried rosebuds
- 3 cloves
- 1 litre of water
- Optional: 1-2 teaspoons of jaggery or natural maple syrup

## Method

1. Boil 1 litre of water.
2. Add 1 teaspoon of fennel seeds, 5 rosebuds and 3 cloves and boil for 5 minutes. (You get the strong smell of rosebuds, when it is boiled).
3. If you prefer, add jaggery or natural maple syrup to taste.
4. Strain and enjoy the drink, warm or chilled.

# நறுமணம் கமழும் கலவைப்பானம்

தயாரிப்பு நேரம்: 5 நிமிடம்  
சமையல் நேரம்: 10 நிமிடம்  
5 பேர் அருந்தலாம்  
(பறிமாறல் அளவு: ஆளுக்கு 200 மி.லி)



நல்ல  
இருக்கீர்களா?

How are you  
doing?



மனநிலை: புத்துணர்ச்சி மற்றும் மகிழ்ச்சி.  
நறுமணம்: மனதை அள்ளும் ரோஜாமொட்டின் நறுமணம் மற்றும் பெருஞ்சீரகத்தின் மெல்லிய வாசம்.  
சுவை: மலரின் சுவையும் சீரகத்தின் காரமும் கலந்த இனிய சுவை.

## தேவையான பொருட்கள்

- 1 தேக்கரண்டி பெருஞ்சீரகம்
- 5 உலர்ந்த ரோஜா மொட்டுகள்
- 3 கிராம்பு மொட்டுகள்
- 1 விட்டர் தண்ணீர்
- விருப்பத்தேர்வு: 1-2 தேக்கரண்டி வெல்லம் அல்லது இயற்கையான மேப்பிள் எலிரப்

## செய்முறை

1. விட்டர் தண்ணீரைக் கொதிக்க வைக்கவும்
2. 1 தேக்கரண்டி பெருஞ்சீரகம், 5 ரோஜா மொட்டுகள் மற்றும் 3 கிராம்பு மொட்டுகள் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்க வைக்கவும். (ரோஜா மொட்டுகளை வேகவைக்கும்போது அவற்றின் வலுவான நறுமணத்தை உணர்வீர்கள்)
3. நீங்கள் விரும்பினால், சுவைக்காக வெல்லம் அல்லது இயற்கையான மேப்பிள் எலிரப் சேர்க்கவும்
4. பானத்தை வடிகட்டி, சூடாகவோ அல்லது குளிர்ச்சியாகவோ அருந்தி மகிழுங்கள்