Domácí limonády a sirupy pro parné léto

Vloženo: 24.07.2016 Autor: Katka

Osvěžení v podobě vychlazené limonády s ovocem či domácím sirupem vám dokáže zpříjemnit i ten nejteplejší letní den. Přestože trh je bohatý na různé druhy sirupů, šťáv a dalších přísad, ze kterých lze limonádu připravit, není nad domácí výrobu. Já jsem si pro vás připravila tři vynikající limonády a jeden lahodný sirup.

Jahodová limonáda

Suroviny: *1 litr sodovky, 500 g mražených nebo čerstvých jahod, 1 citron, třtinový cukr dle chuti.*

Jahody dejte do nádoby, rozmixujte, přidejte čerstvě vymačkanou šťávu z citronu, osladťe třtinovým cukrem (záleží na tom, jak moc máte rádi sladké), přelijte do džbánu a dolijte pomalu vychlazenou sodovkou, promíchejte a ihned podávejte. Tento druh limonády neskladujte, je určena k rychlé spotřebě.

Sirup ze svízele

Svízel (Mařinka vonná) se často používá při problémech s nespavostí, zároveň má zklidňující účinky, pomáhá při přepracování, nervozitě, menstruačních potížích a také při záchvatech hysterie.

Suroviny: *100 g čerstvých lístků svízele, 1 l vody, 1500 g cukru, 4 g kyseliny citronové.*

Začněte tím, že si ve varné konvici uvaříte vodu. Do hrnce nasypete všechen cukr a kyselinu citronovou, zalijete uvařenou vodou, promícháte a hned jak se cukr s kyselinou rozpustí, přivedete na středním ohni k varu. Během čekání, než se směs začne vařit, přihoďte čerstvé lístky svízele a krátce povařte. Odstavte, zakryjte pokličkou a nechte zhruba 1 až 2 hodiny chladnout. Poté sirup

sceďte přes plátno a přelijte do připravených lahví. Pečlivě uzavřete a uložte na chladné místo.

Okurková limonáda

Suroviny: *1 litr chlazené sodovky, 1 salátovou okurku, 1 citron, 3 – 4 lístky čerstvé máty a třtinový cukr.*

Okurku pečlivě oloupejte (dbejte na to, aby na ní nezůstal ani kousek zeleného), rozkrojte na kusy, vhoďte do mixéru a rozmixujte na pyré. To pak vlijte do džbánu, přidejte šťávu z půlky citronu, třtinový cukr podle chuti a lístky máty (ty ještě předtím promněte mezi prsty, aby se uvolnilo jejich aroma). Nakonec vše zalijte vychlazenou sodovkou a promíchejte. Dejte ještě na chvilku do lednice a před podáváním klidně přidejte několik kostek ledu.

Limetková limonáda s mátou

Suroviny: *1 limetku, 2 – 3 lžíce třtinového cukru, 1 hrst lístků čerstvé máty, 1 l studené sodovky či vody, několik kostek ledu.*

Lístky máty důkladně promněte mezi prsty, kvůli uvolnění aroma, vhoďte do džbánu, přidejte cukr,

led, zalijte trochou vody (sodovky) a pečlivě promíchejte, aby se rozpustil cukr. Přilijte čerstvě vymačkanou šťávu z limetky a dolijte zbytkem vody. Kdo chce, může ještě přidat několik plátků limetky či citronu přímo do džbánu. Dejte vychladit aspoň na hodinu do lednice a pak podávejte.

Zdroj obrázků: pixabay.com