

Нет ничего лучше, чем бокал лимонада, когда на улице стоит изнуряющий зной. В данной заметке приводятся несколько рецептов лимонада для вас и вашей семьи. Начнем.



Мятный лимонад

Для приготовления мятного лимонада потребуется 250 миллилитров воды, веточки свежей мяты, один лимон, два апельсина, 125 грамм сахара, литр газированной воды.

Приготовление мятного лимонада: Положите в ковшик сахар, залейте водой, доведите до кипения и варите пять минут. Затем отключите огонь, киньте в сироп мяту и поставьте его охлаждать. Затем с остывшим сиропом смешайте сок, уберите оттуда мяту, разбавьте газировку. Лимонад нужно подавать в стаканах с веточкой мяты и кусочками льда. Можно также подать апельсин или лимон.

Вишневый лимонад

Для приготовления лимонада потребуется лимон, 2 апельсина, несколько веточек мяты, 100 миллилитров вишневого сиропа, газировка, кубики льда.

Приготовление вишневого лимонада: Нарежьте половину апельсина и четверть лимона. Из других фруктов выжмите сок. Смешайте сок с сиропом, киньте мяту, помяв ее немного. Кувшин нужно наполовину наполнить льдом, а остальное залейте газированной водой. Если есть желание, то добавьте сиропа, чтобы было послаще. Используйте также воду без газов.

Малиновый лимонад с лимончелло

Для приготовления потребуются следующие ингредиенты: стакан малины, сто грамм сахара, лимон, лед, около литра холодной воды, мята, 75 миллилитров лимончелло. В принципе можно использовать и другой лимонный ликер.

Приготовление малинового лимонада: Сварите сироп из сахара в 200 миллилитров воды, снимите с огня и остудите. Раздавите ягоды и положите их в сироп. Затем сироп нужно процедить сквозь сито. Выдавите сок лимона в сироп и залейте оставшейся водой и лимончелло. Можно подавать с мятой, кусочками льда и малиной.

Персиковый лимонад

Для приготовления потребуется три персика, два лимона, два лайма, несколько столовых ложек сахара, лед и примерно литр холодной воды.

Приготовление персикового лимонада: очистите персики от косточек и кожи, положите в миску. Выдавите туда же сок лимона и лайм, положите сахар. Залейте водой и до однородной массы перемелите в блендере. Подавайте лимонад со льдом.

Классический лимонад

И в заключении рецепт классического лимонада. Для приготовления нужно взять три лимона, один апельсин, несколько столовых ложек сахара, примерно 700 миллилитров воды и 350 газировки.

Приготовление классического лимонада: срежьте с лимонов и апельсинов цедру и выдавите сок. Все это поместите в кастрюлю плюс три столовые ложки сахара и 700 миллилитров кипятка. Поставьте в холодильник на 4-5 часов. Далее сквозь крупное сито процедите оставшийся сахар и перемещайте. Далее остается только разводить газированной водой и подавать.