Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Домашний лимонад

18 июня 2012 18:31 · https://open-cook.ru/recipes/domashnij-limonad



Решила я сделать освежающий напиток из лимонов по типу морсов. Т.е. выжимаем сок, а выжимки варим в воде с сахаром. Потом все соединяем. Но, ввиду ярко выраженного вкуса у лимонов, на 3 штуки я брала 2,5 литра воды. Лимонад получился отменным, утоляющим жажду и вкусным. Бонусом к нему идет лед с абрикосом.

Сам лимонад готовится быстро, но понадобится несколько часов, чтобы он настоялся (у меня ушла ночь). Дело в том, что только что приготовленный лимонад имеет горчинку, если он настоится хотя бы пять часов, горчинка пройдет.

Итак, почти на 3 литра нам понадобится:

- 3 лимона
- 1,5 стакана сахара (сладкоежки могут увеличить его дозу, но это опытным путем выведенное количество сахара на данный объем жидкости)
- 2,5 литра воды

Для льда:

- формочка для льда
- 1 спелый абрикос

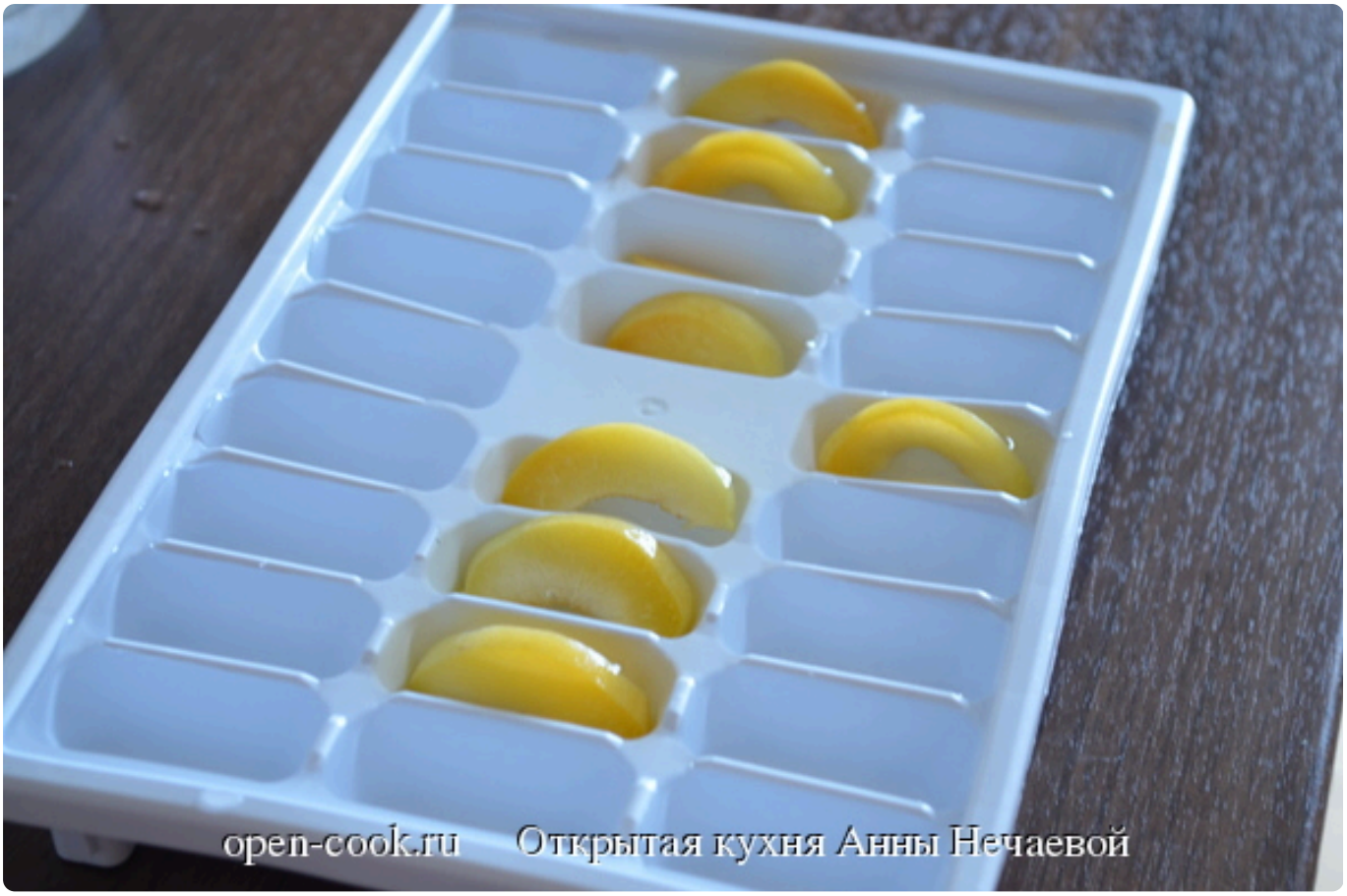
Еще понадобиться 2 кастрюли на 3 или больше литров и сито.

Начнем делать лед, чтобы он успел заморозиться:

Абрикос разрезаем на половинки, удаляем косточку, каждую половинку нарезаем поперек на тонкие ломтики:



Выкладываем в формочку для льда абрикосовые ломтики и заливаем их водой. Лучше не усердствовать, пусть в ячейках останется немножко места. Когда лед будет замерзать, он будет выталкивать ломтики:



Аккуратно отправляем все это в морозильную камеру.

А теперь займемся лимонадом.

Лимоны моем с мылом и обдаем кипятком (кипящей водой из чайника, а не горячей из под крана):



Разрезаем их на половинки:



Выжимаем сок из них:



Оставшиеся половинки нарезаем на 4 части:



Греем в кастрюле воду с сахаром. Когда она закипит, отправляем в нее лимонные выжимки:



Оставляем на плите на 15 минут:



Не забываем про отложенный лимонный сок:



Процеживаем содержимое кастрюли через сито в другую кастрюлю или емкость, добавляем сок и перемешиваем:



Оставляем до полного остывания, а потом убираем в холодильник минимум на 5 часов.

Когда лимонад настоится, достаем лед:



Раскладываем его по стаканам или бокалам, взбалтываем, тем самым охлаждая стакан:



Теперь можно расслабится, утолить жажду и помечтать о чем-нибудь хорошем:



Комментарии: 1

Катерина Ивановна # 13:12 24.01.2014

Очень вкусно! Очень любим с мужем этот напиток, хотя он тот еще привереда) Иногда вместо одного лимона добавляю грейпфрут, интересный привкус добавляется. Только у него надо мякоть белую "ватную" удалять. Или апельсинку, тут уже ничего делать не надо. И огромное спасибо за ваш сайт!