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

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

Малиновый лимонад

21 августа 2014 19:39 · https://open-cook.ru/recipes/malinovyj-limonad



“Ягода малина нас к себе манила,
Ягода малина летом в гости звала
Как сверкали эти искры на рассвете
Ах какою сладкой малина была…” (Пляцковский М.)
Я очень любила эту песню в детстве, особенно когда мы пели ее с мамой и бабушкой в лесном малиннике. До чего же пахучая и вкусная лесная малина. К сожалению, в Санкт-Петербурге достать ее сложно, спасибо старушкам, которые хотя бы садовую малину продают.

Вот такая дачная малина нам и досталась. Из которой я приготовила чудесный лимонад, который спасал нас в последние жаркие деньки. Ароматный, вкусный, яркий, прекрасный освежающий напиток!

На 1 кувшин (примерно 1,5 л):

- 1 стакан малины
- 0,75 стакана сахара
- 1 лимон
- 4 стакана холодной воды
- лед

Отложить несколько самых красивых ягодок для украшения, из остальных удалить плодоножки. Размять в миске толкушкой или пюрировать в блендере, процедить. Пюре отставить в сторону в миске.



Жмых и косточки сложить в кастрюлю. Снять ножом или овощечисткой цедру с лимона, отправить ее в кастрюлю со жмыхом, засыпать сахаром. Залить содержимое кастрюли 2-мя стаканами горячей воды из только что закипевшего чайника. Накрыть крышкой и оставить настаиваться до охлаждения.



Из лимона выжать сок и вылить его в кувшин. В него же процедить остывшее содержимое кастрюли. Добавить малиновое пюре. Все перемешать и залить оставшейся холодной водой.



Убрать в кувшин для дальнейшего охлаждения или до момента употребления.



А если будете пить его тут же, то добавить лед. В другом случае добавлять лед при подаче.



Положить в бокалы лед, ягоды малины и налить лимонад.



Украсить каждый бокал ягодкой малины. Все, можно наслаждаться. Хлопот почти нет, а удовольствие существенное :)



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Гость # 03:52 31.08.2014

Отличный напиток видимо!