

Гордон > Буввар

БУЛЬВАР

Хіт цього літа – освіжний лимонад, як у найкращому кафе. Цікавий рецепт

10 серпня, 17:15



Дайте лимонаду настоятися кілька хвилин
Скріншот: СМАЧНОДОМАШНЬО / YouTube

Врятуватися від шаленої спеки допоможе домашній лимонад, який готується швидко, а виходить смачним і корисним. Інтернет-видання "ГОРДОН" радить скористатися рецептом від автора українського кулінарного YouTube-блогу "Смачнодомашньо".

"Коли спека бере своє, найкращий порятунк – citrusово-м'ятний прохолодний лимонад. Секрет ідеального смаку – у насиченому вареному сиропі з цедри та свіжого соку. Всього кілька хвилин на витримку – і ви отримаєте справжній освіжаючий напій, як у найкращому кафе", – запевнив блогер.

РЕКЛАМА



Скріншот: СМАЧНОДОМАШНЬО / YouTube

Продукти:

- один апельсин (цедра й сік);
- один лимон (цедра й сік);
- 150 г цукру;
- 500 мл води;
- один апельсин;
- один лайм (необов'язково);
- дві-три гілочки м'яти;
- лід;
- 2 л мінеральної води.

ІНГРЕДІЄНТИ:
(для сиропу)
1 апельсин (цедра та сік)
1 лимон (цедра та сік)
150 мг. цукру
500 мл. води

(для фруктово-м'ятної основи):
1 апельсин
1 лайм (необов'язково)
2-3 гілочки м'яти
Лід

Мінеральна вода: 1,5 - 2 л

СМАЧНОГО!

Скріншот: СМАЧНОДОМАШНЬО / YouTube

Приготування

1. Приготуйте сироп-основу. Для цього натріть цедру з одного апельсина та одного лимона, перекладіть у каструлю.
2. Вичавіть сік із цих же апельсина та лимона й додайте до цедри.
3. Додайте цукор і воду, перемішайте та поставте на слабкий вогонь.
4. Після закипання проваріть сироп п'ять хвилин, зніміть із плити та дайте йому повністю охолонути.
5. Охолоджений сироп процідіть, перелийте в ємність і поставте в холодильник.
6. Приготуйте фруктово-м'ятну основу. Злегка помніть м'яту в руках, щоб вона віддала ефірні олії, та перекладіть у графин.
7. Наріжте слайсами лайм та ще один апельсин, відправте їх у графин до м'яти.
8. Додайте в графин лід. Влийте половину приготовленого citrusового сиропу. Долийте мінеральною або газованою водою за смаком.
9. Дайте лимонаду настоятися кілька хвилин.

"Рецепт саме для цієї спеки, точно спробую приготувати", – відреагували в мережі.

"Цікавий рецепт. Має бути смачно та освіжаюче", – дадали в коментарях.

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1

"Моя любов належить тобі. Бережи себе для мене". Дружина Мадяра зворушливо звернулася до чоловіка

👁 33384
- 2

Змішайте це з борошном – і ціла гора м'яких, наче пух, пиріжків готова. Найкращий рецепт

👁 28315
- 3

"Хочеться там землю цілувати". Дралатий пригадав цитату із радянського фільму про Україну

👁 28098
- 4

"Це віками гартувалося". Дралатий назвав три переможні риси, які генетично закладені в українцях

👁 27718
- 5

Гості думають, що це закуска з ресторану. Як приготувати ніжні баклажанні рулетики без зайвого жиру

👁 25737

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Хіт цього літа – освіжний лимонад, як у найкращому кафе. Цікавий рецепт

10 серпня, 17:15

Завдяки цій паніровці смажені бички виходять неймовірно хрусткими і дуже смачними. Рецепт

10 серпня, 16:09

"Не поспішайте "замовляти" свої 2 тис. грн". Падалко попередила про помилки щодо меддопомоги

10 серпня, 15:37

Горбунов припинив спілкування зі своїм кумом Потапом і зробив заяву про його позицію

10 серпня, 15:22

"Вона стає дедалі гарячішою". 61-річна Герлі захопила мережу світлинами в бікіні

10 серпня, 14:28

"Він депутат, дуже жорстока людина". Полякова вперше назвала прізвище ексбойфренда, який її поби

10 серпня, 14:04

Підсмажте ці овочі й додайте до кабачків. Найсмачніша ікра, яку можна їсти одразу або консервувати

10 серпня, 13:20

Домашня тушкованка в автоклаві. Скільки спецій додати, щоб м'ясо вийшло смачним

10 серпня, 13:18

"Жива, натуральна, справжня!" Сумська показала себе в корсеті зблизка

10 серпня, 12:54

Футболіст забив гол, побіг святкувати – і провалився у тунель. Але це не найгірше. Відео

10 серпня, 11:49

БЛОГИ

👤

Вадим Крищенко

У Москві Бадюкимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати- "бандерівка"

👤

Юрій Рибчинський

Про цінність культури згадують лише тоді, коли ТІ стовпи – у могилах

👤

Олена Курбанова

Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

👤

Ганна Малаяр

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чулки, нова нійто пасія

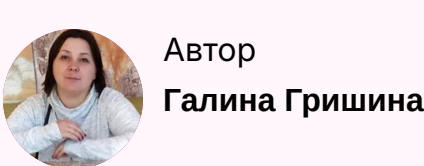
👤

Олександр Ягольник

100 млн грн, чесно зареблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осли у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

Скріншот: СМАЧНОДОМАШНЬО / YouTube



Автор
Галина Гришина

Поділитися

рецепт лимонад спека літо

РЕКЛАМА

SAVE UKRAINE

Вийзд з ОКУПАЦІЇ ДЛІЯ СІМЕІ І МОЛОДІ

0 800 333 129

ГАРЯЧА ЛІНІЯ ЦІЛОДОВОГО

Вийзд і подальша допомога для мешканців ТОТ

recreativ

Знижка на ТОПову продукцію Amway -15%. Зроблено в США

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Завдяки цій паніровці смажені бички виходять неймовірно хрусткими і дуже смачними. Рецепт

10 серпня, 16:09 БУЛЬВАР

Домашня тушкованка в автоклаві. Скільки спецій додати, щоб м'ясо вийшло смачним

10 серпня, 13:16 БУЛЬВАР

"Що дивитесь? Пишіть рецепти!" Знамениті херсонські помідори, які можна їсти вже на другий день

8 серпня, 23:55 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Завдяки цій паніровці смажені бички виходять неймовірно хрусткими і дуже смачними. Рецепт

10 серпня, 16:09 БУЛЬВАР

"Не поспішайте "замовляти" свої 2 тис. грн". Падалко попередила про помилки щодо меддопомоги

10 серпня, 15:37 БУЛЬВАР

Горбунов припинив спілкування зі своїм кумом Потапом і зробив заяву про його позицію

10 серпня, 15:22 БУЛЬВАР

новини	розділи	місто	соцмережі	інформація
Війна в Україні	Новини	Київ	👤 Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтере'ю	Львів	👤 Гордон	Політика конфіденційності та захисту персональних даних
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	👤 Дмитро Гордон	Договір приєднання про використання сайту інтернет-видання "ГОРДОН"
Світ	Блоги	Донецьк	👤 Гордон	Вакансії
Спорт	Буввар	Харків	👤 Дмитро Гордон	Редакція
Культура	LIVE	Дніпро	👤 Гордон	Реклама на сайті
Техно	Ексклюзив	Маріуполь	👤 Дмитро Гордон	Правова інформація
Спосіб життя	Фото	Луганськ	👤 Олеса Бацман	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Надзвичайні події	Відео		👤 Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		👤 Flirboard	
Цікаве	YouTube-шоу		👤 RSS	
	Спецпроєкти		👤 У гостях у Гордона	
			👤 Дмитро Гордон	
			👤 Олеса Бацман	

☎ +380 (44) 207-13-01

☎ +380 (44) 207-13-02

✉ editor@gordonua.com

Повернутися нагору