

# **Рецепти лимонаду для спекотних літніх днів**

**У виснажливу спеку немає нічого кращого, ніж келих холодного освіжаючого лимонаду.**

**Тут зібрано кілька оригінальних рецептів цього напою. Обов'язково спробуйте приготувати їх вдома, не пошкодуєте!**

## **Вишневий лимонад**



### **Інгредієнти:**

- 1 великий лимон
- 2 середніх апельсина
- 3-4 гілочки м'яти

- 100 мл вишневого сиропу
- лід в кубиках
- газована вода

### **Приготування:**

Половинку 1 апельсина і 1/4 лимона нарізаємо скибочками. З решти фруктів вичавлюємо сік. У глечик вливаємо сік і сироп, додаємо м'яту, попередньо трохи її пом'явши в долонях. До половини заповнюємо глечик льодом. Іншу половину наповнюємо газованою водою. Якщо хочете солодшого лимонаду, додайте ще сиропу. Можна використовувати і негазовану воду.

## **М'ятний лимонад**



### **Інгредієнти:**

- 250 мл води
- 125 г цукру
- 4-5 гілочок свіжої м'яти

- 2 великих апельсина
- 1 великий лимон
- 1 л спрайту або газованої води

### **Приготування:**

Цукор кладемо в кухлик, вливаємо воду і доводимо до кипіння. Варимо 5 хвилин. Вимикаємо вогонь, кладемо в отриманий сироп м'яту і даємо охолонути. З цитрусів вичавлюємо сік. Змішуємо в глечики сік і охолоджений сироп (м'яту виймаємо), доливаємо газовану воду. Подаємо в склянках з льодом, з гілочкою м'яти і скибочками лимона або апельсина.

## **Персиковий лимонад**



### **Інгредієнти:**

- 3 середніх стиглих персика
- 2 лайма
- 2 середніх лимона

- 4-5 ст. л. цукру
- 1 л холодної води
- лід

### **Приготування:**

Персики без кісточок і шкірки (м'якоть) нарізаємо і кладемо в миску. Туди ж вичавлюємо сік з лаймів та лимонів, додаємо цукор. Вливаємо воду і перемелюємо в блендері до однорідної маси. Подаємо з льодом.

## **Малиновий лимонад з лімончелло**





### **Інгредієнти:**

- 1 склянка малини (близько 170 г)
- 1 лимон
- 100 г цукру



- 800 мл холодної води + ще 200 мл для сиропу
- 75 мл лімончелло або іншого лимонного лікеру
- лід, м'ята і цілі ягоди малини для подачі

### **Приготування:**

З 200 мл води і цукру варимо сироп, знімаємо його з вогню. Кладемо в сироп ягоди і розчавлюємо їх. Проціджуємо сироп через сито, щоби позбутися від кісточок, і охолоджуємо. З лимона вичавлюємо сік. Додаємо в сироп, туди ж вливаємо воду і лімончелло. Подаємо з льодом, м'ятою і ягодами малини.

## **Лимонад класичний**



### **Інгредієнти:**

- 3 великих лимона
- 1 апельсин
- 4-5 ст. л. цукру

- 700 мл води
- 350 мл газованої води

### **Приготування:**

З лимонів і апельсина зрізаємо цедру, вичавлюємо сік, кладемо все в каструлю. Додаємо 3 ст. л. цукру, заливаємо 700 мл окропу. Охолоджуємо і ставимо в холодильник на 4-5 годин. Проціджуємо через велике сито, додаємо цукор, розмішуємо. Розбавляємо газованою водою і подаємо.

Джерело: [UA Modna](#)