

Лимонад

Летом, когда жарко, нам всё время хочется пить! Конечно, мы любим различные лимонады, газированные напитки, но... все взрослые говорят, что это вредно! Конечно, они правы, но пить простую воду - неинтересно!

Поэтому я предлагаю сделать самодельный лимонад.

Лимонад был известен задолго до рождения Христа. Александр Македонский очень любил этот напиток, который делали из лимонного сока и воды. А он жил за 300 лет до Рождества Христова!

В XVII веке нашей эры во Франции лимонад по-прежнему готовили из воды и лимонного сока, но уже добавляя сахар. А представители аристократии предпочитали лимонный напиток на основе минеральных вод, которые привозились с лечебных источников. Практически одновременно с Францией лимонад стал популярен и в Италии: в этой стране было больше лимонных деревьев, а лимонад любили разнообразить другими компонентами - добавляли травы и другие фрукты.

В нашу страну рецепт лимонада попал благодаря Петру I, и он сразу пришелся по душе русским людям.

Естественно, в те далекие времена лимонный напиток был негазированным: появление же в нем привычных нам пузырьков стало возможным после того, как в 1767 году английский ученый Джозеф Пристли сконструировал сатуратор - аппарат, насыщающий воду углекислым газом.

Мы с вами сегодня научимся готовить классический негазированный лимонад, но если в нем воду заменить минеральной газированной водой - у вас получится лимонад с газом.

Для приготовления вам понадобятся лимоны, сахар и вода. Предлагаю для первого раза взять 7 лимонов.

• Итак, давайте начнём приготовления!

1 этап "Подготовка лимонов»
Для начала лимоны необходимо тщательно вымыть. Затем отрезаем небольшие краешки с обеих сторон и нарезаем лимон на небольшие ломтики (примерно на 6 частей, шириной по 5-8 миллиметров). Теперь внимательно осматриваем наши ломтики и удаляем все косточки. Это важно, иначе наш лимонад станет горьким от косточек.

2 этап "Измельчение и соединение»
На этом этапе пропускаем ломтики лимона через мясорубку и добавляем сахара ровно столько же, сколько получилось измельчённого лимона. Это удобно делать тарелкой: 1 тарелка лимона + 1 тарелка сахара. Теперь эта масса, которую принято называть лимонным вареньем (хотя, конечно, его варить не надо) может храниться в холодильнике или прохладном месте до двух месяцев!

3 этап "Приготовление лимонада»
В трехлитровую банку выкладываем часть "лимонного варенья" примерно на 2-3 сантиметра. Заливаем холодной водой (или минеральной), тщательно перемешиваем. На другую трехлитровую банку кладем марлю, закрепляем её, вогнутую в банку, канцелярской резинкой и сквозь неё процеживаем лимонад.

Это всё!
Вкусный, полезный, натуральный лимонад, прекрасно утоляющий жажду - готов!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

А если захотите разнообразить вкус - можно в процессе приготовления добавить в банку две размятые веточки мяты или мелиссы.

- *А еще можно в стакан положить несколько ломтиков апельсина, грейпфрута, лайма, пару листиков мяты и несколько малинок, тщательно размять, залить нашим лимонадом и добавить несколько кубиков льда и получится невероятно изысканный вкус!*
- *Экспериментируйте со вкусами вашего лимонада и делитесь с нами вашими идеями!*
- *Приготовьте самый вкусный лимонад, какой только сможете, налейте его в самый красивый стакан и угостите папу или маму! Они будут приятно удивлены и счастливы!*