Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (лимонады).

1. Классический лимонад с лимоном



**Ингредиенты**

* 350 г сахара;
* 2 л воды;
* 350 мл свежевыжатого лимонного сока.

**Приготовление**

Всыпьте сахар в небольшую кастрюлю и залейте 250 мл воды. Помешивая, доведите жидкость до кипения на умеренном огне и варите до растворения кристаллов.

Остудите сироп до комнатной температуры и охладите в [холодильнике](https://lifehacker.ru/kak-vybrat-xolodilnik/). Затем смешайте раствор с оставшейся водой и лимонным соком.

2. Апельсиновый лимонад



**Ингредиенты**

* 3 апельсина;
* 1 лимон;
* 100 г сахара;
* 1½ л воды.

**Приготовление**

Выжмите сок из цитрусовых и срежьте с корок цедру. Всыпьте сахар в кастрюлю и залейте водой. Помешивая, доведите до кипения, убавьте огонь и варите ещё 5–10 минут.

Остудите сироп и процедите через сито. Влейте апельсиновый и лимонный сок, перемешайте и охладите готовый лимонад.

3. Клубничный лимонад



**Ингредиенты**

* 420 г жидкого мёда;
* 1 700 мл воды;
* 450 г клубники;
* 350 мл свежевыжатого лимонного сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Влейте к мёду 500 мл воды и доведите венчиком до однородности. Взбейте блендером клубнику и медовую смесь.

Добавьте [лимонный](https://lifehacker.ru/limonnye-pirogi-recepty/) сок и оставшуюся воду и перемешайте. Разлейте напиток по стаканам со льдом.

4. Грушевый лимонад



**Ингредиенты**

* 1 кг груш;
* 100 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 2½ л обычной воды;
* несколько веточек мяты;
* мёд — по вкусу;
* 1½ л газированной воды.

**Приготовление**

Очистите груши от кожуры, разрежьте вдоль на две части и удалите семечки. Полейте фрукты половиной лимонного сока и выложите в кастрюлю. Добавьте воду и мяту и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите груши под крышкой около 40 минут.

Выкиньте мяту, а фрукты переложите в тарелку. Слегка остудите отвар и смешайте его с мёдом. Жидкость должна получиться довольно сладкой. Охладите отвар и груши.

Пюрируйте фрукты [блендером](https://lifehacker.ru/detskoe-pitanie/). Соедините их с грушевым отваром, газированной водой и оставшимся лимонным соком.

5. Имбирно-мятный лимонад



**Ингредиенты**

* 100 г сахара;
* 1 л воды;
* 1 кусочек имбиря размером 2–3 см;
* ½ пучка мятных листьев;
* 250 мл свежевыжатого лимонного сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Выложите сахар в небольшую кастрюлю и залейте 120 мл воды. Помешивая, варите на умеренном огне, пока кристаллы не растворятся. Выложите в сироп крупно нарезанный очищенный имбирь и мятные листья, перемешайте и остудите.

Процедите сироп через сито, соедините жидкость с оставшейся водой и лимонным соком. Разлейте напиток по стаканам со льдом.

6. Бразильский лимонад со сгущёнкой



**Ингредиенты**

* 4 лайма;
* 200 г сахара;
* 1 400 мл воды;
* 6 столовых ложек [сгущённого молока](https://lifehacker.ru/condensed-milk/);
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Срежьте с лаймов кончики и разделите каждый фрукт на восемь частей. Блендером доведите цитрусы, сахар и воду до однородности.

Процедите получившуюся массу через сито. Взбейте жидкость вместе со сгущёнкой. Затем добавьте лёд и перемешайте блендером ещё раз.

7. Малиновый лимонад



**Ингредиенты**

* 340 г малины;
* 120 мл обычной воды;
* 100 г сахара;
* 150 г мёда;
* 240 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 1 л газированной воды;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Пюрируйте малину блендером и перетрите через сито. Растворите в воде сахар и [мёд](https://lifehacker.ru/12-lechebnyx-svojstv-myoda/). Добавьте ягодное пюре, цитрусовый сок и газированную воду. Разлейте лимонад по стаканам со льдом.

8. Лимонад из базилика



**Ингредиенты**

* 1 лимон;
* 1 пучок фиолетового базилика;
* 150 г сахара;
* 2½ л воды;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Нарежьте лимон кружочками и отделите листья базилика от стебельков. Выложите листья, цитрус и сахар в кипящую воду. Ещё раз доведите её до кипения, снимите с огня и оставьте под крышкой на 15 минут.

Выньте лимон и настаивайте ещё полчаса. Процедите напиток через сито, остудите и разлейте по стаканам со льдом.

9. Персиковый лимонад



**Ингредиенты**

* 5–6 персиков;
* мелко натёртая цедра трёх лимонов;
* 250 г сахара;
* 1½ л воды;
* 250 мл свежевыжатого лимонного сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Нарежьте [персики](https://lifehacker.ru/crumble-recipes/) небольшими кусочками и выложите в кастрюлю. Добавьте цедру, сахар и 500 мл воды. Варите на умеренном огне до растворения сладких кристаллов и размягчения персиков.

Помните фрукты и проварите немного до лёгкого загустения. Остудите массу и процедите её через сито. Добавьте оставшуюся воду и лимонный сок. Разлейте напиток по стаканам со льдом.

10. Огуречный лимонад



**Ингредиенты**

* 1 крупный огурец;
* 280 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 170 г жидкого мёда;
* 500 мл обычной воды;
* 800 мл газированной воды.

**Приготовление**

Нарежьте огурец средними кусочками. Взбейте их блендером вместе с лимонным соком, мёдом и обычной водой. Процедите массу через сито и смешайте с газировкой.

11. Ананасовый лимонад



**Ингредиенты**

* 1 средний ананас;
* 100 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 3 столовые ложки коричневого сахара;
* 1 200 мл воды;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

[Очистите ананас](https://lifehacker.ru/kak-porezat-ananas/) и нарежьте средними кусочками. Взбейте блендером ананас, лимонный сок и сахар до однородной консистенции. Разведите получившуюся смесь водой и добавьте лёд.

12. Лимонад с киви



**Ингредиенты**

* 8 средних киви;
* немного обычной воды;
* 150 г сахара;
* 180 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 1 л газированной воды.

**Приготовление**

Очистите киви и нарежьте два из них мелкими кубиками. Выложите кусочки в форму для льда, залейте водой и заморозьте.

Оставшиеся киви пюрируйте блендером и перетрите через сито. Растворите сахар в лимонном соке, добавьте фруктовое пюре и газированную воду и перемешайте. Выложите в напиток кубики льда с киви.

13. Лавандовый лимонад



**Ингредиенты**

* ½ пучка свежей лаванды или 1–2 столовые ложки сушёной;
* 200 г сахара;
* 1 л воды;
* 350 мл свежевыжатого лимонного сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Засыпьте лаванду сахаром и помните руками. Залейте 500 мл кипятка и перемешайте, чтобы растворить сахар. Накройте ёмкость и оставьте на 30–40 минут.

Процедите получившийся сироп. Добавьте лимонный сок и оставшуюся холодную воду. Разлейте напиток по стаканам со льдом.

14. Лимонад с розмарином



**Ингредиенты**

* 2 л воды;
* 2–3 веточки свежего розмарина;
* 100 г сахара;
* 170 г мёда;
* 300 мл свежевыжатого лимонного сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

В кастрюле вскипятите 500 мл воды. Выложите туда розмарин, убавьте огонь и варите под крышкой 10 минут.

Удалите розмарин и остудите отвар. Растворите в нём сахар и мёд и охладите. Добавьте цитрусовый сок и оставшуюся воду. Разлейте лимонад по стаканам со льдом.

15. Гранатовый лимонад



**Ингредиенты**

* 200 г сахара;
* 1 л воды;
* 300 мл свежевыжатого лимонного сока;
* 500 мл гранатового сока;
* горсть кубиков льда.

**Приготовление**

Выложите сахар в небольшую кастрюлю и залейте 250 мл воды. Помешивая, варите сироп до растворения кристаллов. Затем остудите его.

Смешайте лимонный и гранатовый [соки](https://lifehacker.ru/sochnye-pravila/), оставшуюся воду и сироп. Если лимонад получается кисловатым, просто всыпьте сахара по вкусу. Разлейте напиток по стаканам со льдом.