

Ľamky a blaŕy

Ľedov osveen – je čas vymenit tepl aj za studeny a dát si prvn zmrzlinu

Domácí limonada

1. Zzvorov

1 l sodovky, 220 g zázvoru, citron, ttinov cukr

Zázvor nakrejete na kolečka a zalijete 250 ml hork vodu. Nechte 20 minut louhovat, poté scedte a nechte vychladnout. K vznikl tekutině přilijte sodovku a dle chuti přidejte citronovou savu a cukr.

Podobn limonady se dějí vyrobit i z okurek či jahod...

2. Mtov

Mta – pouze lístečky (1-2 hrsti), cukr (lze nahradit medem), 2 limetky (lze nahradit), kostky ledu

Mtu natrhejte na malé kousky a rozdrťte v troše vody. Takto připravenou mtu vložte do nádoby na pipravu limonady. Připravte z limetek či citrónu savu, z poloviny citrusu vyrobte kolečka. Do nádoby k mt dejte vyrobenou savu a cukr (med) a vše rozmlnte. Poté přidejte do nádoby led a sodu.

Ľedov aj

zelen (6 sklenic)

14 – 16 čajových lžiček zeleného čaje, 1 litr vody, cukr, led

Do konvice dejte čaj a zalijte ho vodou o teplotě 70-80 C, max. 3 minuty. Scedte a osladte vznikl aj, jednotliv sklenice naplňte do 2/3 ledem a hork aj do nich rovnomrn rozlijte.

Stejnm způsobem mжете vyrobit ern nebo ovocn ledov aj.

Jogurtovo-ovocn zmrzlina

1 broskev, 1 – 2 lžičce citronov savy a 4 lžičce jahodov savy, 1 sek vanilkového cukru a 2 lžičce cukru, 2 bl jogurty

Broskev omyjte a nakrejete na malé kousky, rozmixujte s citronovou savou, polovinou vanilkového cukru a lici jogurtu. Vzniklou hmotu vlijte do malých nádob (formy na nanuky či plastov kelímky), aby byly z poloviny pln a dejte do mrazáku na hodinu.



Zbytek jogurtu smíchejte s vanilkovm cukrem. Po uplynutí hodiny vyjměte nádoby z ledniky a polijte hmotu jahodovou savou. Poté doplňte nádoby jogurtovo-cukrovou hmotou.

K výrobě mжете pouit i jin ovoce, např. mango, nektarinka, ...