

## Domácí limonády

---



Řeč není jen o obyčejné citronádě či přeslazené malinovce. Máme na mysli mnohem rafinovanější a vytríbenější chuťovky. Abyste se náhodou nebáli, že přijdete i o nějaké to ostřejší povyražení, přidáme vám i jednu lehce alkoholickou, přesto velice osvěžující verzi. Tak nastartujte ledovače, hurá létu vstříc!

### Šípkový ledový čaj s grepem a malinami

Kombinace nejen prudce moderní, ale také nadupaná vitamínem C! Na 1,5 l si připravte:

- Šípkový čaj – 2 sáčky nebo 2 lžice sušených šípků
- 300 g mražených malin
- 50 g čerstvých malin
- 1 větší grep
- 2 lžice krupicového cukru (3 pokud máte raději sladší)
- 1,25 litru vody
- led a mátu na ozdobu

Čaj zalijte horkou vodou a nechte alespoň 10 minut louhovat. Poté vyndejte šípkový čaj, přidejte mražené maliny a šťávu z polovinu grepu. Druhou půlku grepu nakrájejte na plátky. Nápoj osladte, dobře promíchejte a dejte chladit na několik hodin do lednice. Poté můžete scedit, pokud nechcete mít v pití semínka z malin. Do džbánu dejte plátky grepu, čerstvé maliny, led a mátu a vše zalijte vychlazeným čajem.

# Borůvková limonáda s limetkou a bazalkou

Na borůvkovou limonádu málokdy někde narazíte, budete tedy za hvězdu, pokud ji na příští akci vyšvihnete, navíc v téhle dokonale ladící verzi se svěží limetkou a voňavou bazalkou. Na 1,5 l (možná ale udělejte rovnou dvojnásobek) si nachystejte:

- *1 hrnek čerstvých borůvek (nejlepší jsou lesní, ne kanadské, ty totiž nemají většinou tolik chuti, proto pokud nemáte čerstvé, použijte klidně lesní mražené)*
- *1 lžíci třtinového cukru*
- *1 menší limetku*
- *malou hrst čerstvé bazalky (+ pár lístků na ozdobu)*
- *½ hrnku vařící vody*
- *1,5 litru studené vody*
- *led*

Nejprve rozmixujte borůvky dohladka. Pokud chcete mít limonádu úplně jemnou, propasírujte je přes sítko. Přidejte cukr, šťávu z limetky, bazalku a vše zalijte ½ hrnkem horké vody, společně ještě jednou promixujte. Nechte společně proležet v lednici alespoň 2 hodiny, ideálně však přes noc. Do džbánu pak dejte led, pár lístků bazalky, případně i pár koleček limetky, vlijte borůvkovou směs a zalijte studenou vodou.

# Grepový ice s proseccem a rozmarýnem

Tato adult verze je to pravé především v parných dnech k bazénu či na narozeninové party. Na 1,5 litru si nachystejte:

- *ledovou tříšť*
- *0,5 l prosecca*
- *¾ l tonicu (doporučujeme bez cukru)*
- *¼ l grepového džusu*
- *1 velký grep*
- *pár snítek čerstvého rozmarýnu, plátky grepu na ozdobu*

Džbán naplňte z poloviny ledovou tříští a dovnitř vhodte půlku grepu rozkrájeného na kostičky a pár snítek rozmarýnu. Z druhé poloviny grepu vymačkejte šťávu a vlijte do džbánu spolu s džusem. Nakonec vše zalijte tonikem a proseccem. Rozlévejte do sklenic, které ozdobíte plátkem grepu a snítkou rozmarýnu.