

# 5 рецептов домашнего лимонада



Страница рецепта: <a href="https://www.yournutrition.ru/recipes/5-receptov-domashnego-limonada/">https://www.yournutrition.ru/recipes/5-receptov-domashnego-limonada/</a>

Апельсиновый лимонад или «Домашняя Фанта»

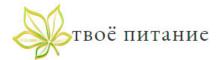
## Ингредиенты:

- 8 апельсинов (нам понадобятся только корочки); 4 лимона (только сок и мякоть); сахар 2кг; вода

## Приготовление:

Апельсиновые корочки заливаем кипятком и настаиваем сутки. Корочки вынимаем и пропускаем через мясорубку. Жидкость нагреваем до кипения и заливаем ею массу из корочек - настаиваем еще сутки. Процеживаем, корочки выбрасываем, а в жидкость добавляем 2 кг сахара, кипятим и добавляем лимонный сок. Полученный сироп лучше всего разводить газированной охлажденной водой.

Лимонад из зеленого чая



#### Ингредиенты:

- 8 апельсинов (нам понадобятся только корочки); 4 лимона (только сок и мякоть); сахар 2кг; вода

#### Приготовление:

Апельсиновые корочки заливаем кипятком и настаиваем сутки. Корочки вынимаем и пропускаем через мясорубку. Жидкость нагреваем до кипения и заливаем ею массу из корочек - настаиваем еще сутки. Процеживаем, корочки выбрасываем, а в жидкость добавляем 2 кг сахара, кипятим и добавляем лимонный сок. Полученный сироп лучше всего разводить газированной охлажденной водой.

Черничный лимонад

## Ингредиенты:

- 8 апельсинов (нам понадобятся только корочки); 4 лимона (только сок и мякоть); сахар 2кг; вода

## Приготовление:

Апельсиновые корочки заливаем кипятком и настаиваем сутки. Корочки вынимаем и пропускаем через мясорубку. Жидкость нагреваем до кипения и заливаем ею массу из корочек - настаиваем еще сутки. Процеживаем, корочки выбрасываем, а в жидкость добавляем 2 кг сахара, кипятим и добавляем лимонный сок. Полученный сироп лучше всего разводить газированной охлажденной водой.

Ананасовый лимонад или «Домашняя Пина-Колада»

#### Ингредиенты:

- 8 апельсинов (нам понадобятся только корочки); 4 лимона (только сок и мякоть); сахар 2кг; вода

#### Приготовление:

Апельсиновые корочки заливаем кипятком и настаиваем сутки. Корочки вынимаем и пропускаем через мясорубку. Жидкость нагреваем до кипения и заливаем ею массу из корочек - настаиваем еще сутки. Процеживаем, корочки выбрасываем, а в жидкость добавляем 2 кг сахара, кипятим и добавляем лимонный сок. Полученный сироп лучше всего разводить газированной охлажденной водой.

Индийский лимонад

## Ингредиенты:

- 8 апельсинов (нам понадобятся только корочки); 4 лимона (только сок и мякоть); сахар 2кг; вода

### Приготовление:

Апельсиновые корочки заливаем кипятком и настаиваем сутки. Корочки вынимаем и пропускаем через мясорубку. Жидкость нагреваем до кипения и заливаем ею массу из корочек - настаиваем еще сутки. Процеживаем, корочки выбрасываем, а в жидкость добавляем 2 кг сахара, кипятим и добавляем лимонный сок. Полученный сироп лучше всего разводить газированной охлажденной водой.