

Zimne napoje

Dodany przez patryshia

Co prawda zimne napoje można już kupić w każdym sklepie, lecz te &fabryczne& nie zawsze są zdrowe i tanie. Warto więc wrócić do starych przepisów i samemu przygotować naprawdę doskonałe i niedrogie napoje orzeźwiające.

Najpopularniejszym zimnym napojem jest ice tea. Schłodzona herbata z dodatkami doskonale gasi pragnienie, a jej przygotowanie jest bardzo proste. Pamiętajmy jednak, aby świeżo zaparzoną herbatę błyskawicznie schłodzić /np. stawiając dzbanek w zimnej wodzie lub na kostkach lodu/. Herbata wolno stygnąca nabiera goryczy.

W bardzo gorące dni przygotowujemy granitę. Napój ten, nazywamy hawajskim śniegiem, ma konsystencję kaszki. Jada się go łyżeczką.

Znakomicie orzeźwi nas również cooler - mieszanina soków owocowych i gazowanej wody.

Do łask wraca także kwas chlebowy i cytrynowy. Ogromną zaletą tych napojów jest to, że można przygotować od razu większą ich ilość w przechowywać w butelkach.

Zimne napoje podajemy w wysokich szklankach. Naczynia warto włożyć na pół godziny do zamrażalnika - będą zimne i ładnie oszronione.

Szklanki dekorujemy owocami - plasterkami lub połówkami.

Do zimnych napojów podajemy słomki.

