

BEZINKY, LAHÁDKA Z PARKU

ÁĚtrtek, 09 kvĚten 2019

Ta vĚnĚ, ta ĀĀasnĚ; chuĚ... Ano, Āas ĀernĚch bezĚ je tady. PrĚvĚ teĀ se keĀ™e obalujĚ- velkĚmi kvĚtenstvĚ vypadajĚ-cĚ-mi jako bĚ-lĚ voĚ^avĚ talĚ-Ā™e. A byla by vĚĀnĚ; Ākoda je nevyuĚĀ-t. KvĚty obsahujĚ- (stejnĚ tak jako vitaminĚ, flavonoidy, tĀ™-sloviny, slizy, silice a dalĚ- zdravĚ- prospĚĀnĚ prvky. OblĚ-benĚ jsou rozliĚnĚ sirupy i ta smaĚenĚ ěŽĀ™-zkyĚ z kvĚtĚ (kosmatice) nasladko i naslano. Ale ĀerstvĚ limonĚda, kterĚ tak znĚmĚ nenĚ-, j mimoĀ™ĀdnĚ ě“ vĚnĚ-, chutĚ-, je zdravĚ; a velmi osvĚĀujĚ-cĚ-.

Pozornost

si rozhodnĚ zaslouĚĀ-. Je o mnoho lepĚ- neĚ prĚmyslovĚ pĀ™ipravenĚ limonĚda, kterĚ se mimochodem stala hitem minulĚho lĚta. ĀerstvĚ limonĚda mĚ jedinou chybu ě“ dĚ; se pĀ™ipravovat jen kdyĚ bezinky kvetou. ĀĚ ji ochutnĚte, ihned zalitujete, ĀĚ nekvete po celĚ rok. Ale i s tĚ-m se dĚ; alespoĚ nĚco dĚlat ě“pĀ™ipravit si sirup za studena, kterĚ v chladu a temnu vydrĚĀ- skoro celĚ rok.

BezovĚ limonĚda

ZĚkladnĚ-

recepty sice existujĚ- (a v mnoha variantĚch), nejlepĚ- ale bude, kdyĚ budeme postupovat v zĚvĚru tak trochu individuĚlnĚ a dochucovat si finĚlnĚ- nĚpoj podle svĚ chuti.

NatrĚme

rozkvetĚ bezinky, stonky ostĀ™-hĚme (odstranĚ-me pĀ™-padnĚ mĚjice) a propĚchneme ve studenĚ vodĚ. Na 6 velkĚch kvĚtĚ (nebo dvojnĚsobek malĚch) pĀ™idĚme asi 25 dkg krupicovĚho cukru a 1,5 aĚ 2 citrĚny. Ty ĀĚsteĀnĚ vmaĀkĚme a ĀĚsteĀnĚ nakrĚjĚ-me na plĚtky (bez kĚry). Do hrnce se potom nalijĚ- 3 litry studenĚ pĀ™evaĀ™enĚ vody, zamĚchĚ se a vĚje se nechĚ; 5 dnĚ- pĀ™ikrytĚ celofĚnem v chladu a temnu stĚt. Potom se limonĚda pĀ™ecedĚ- a slije do lahve. Kdo ale nevydrĚĀ- tak dlouho Āekat, nevadĚ-.

Zjistili

jsme nedoĀkavĚm ochutnĚivĚnĚ-m, ĀĚ po dvou hodinĚch byla limonĚda uĚ voĚ^avĚ a vĚbornĚ; a druhĚ den pak naprosto vynikajĚ-cĚ-. OdlĚvali jsme si do sklenĚek a za chvĚli nebylo nic ě“ bylo nutnĚ udĚlat druhou vĚrku.

PĀ™Ěji

jsme ale takĚ na to, ĀĚ vĚbornĚ (samozĀ™ejmĚ; sladĚ- a vĚraznĚjĚ-) chuĚ vznikne pĀ™elitĚ-m uvedenĚho mnoĚstvĚ- kvĚtĚ a cukru pouhĚmi cca dvĚma litry vody. CitrĚny pĀ™idĚme maximĚlnĚ; dva, dĚkladnĚ; promĚchĚme ě“ a nĚpoj se dĚ; popĚ-jet uĚ tak za hodinu. UĚ po chvĚli se spojĚ- vĚnĚ; kvĚtĚ a citrĚnĚ a limonĚda zaĀne pĀ™Ā™-mo opojnĚ; vonĚt a lĚkat k napitĚ-. SamozĀ™ejmĚ; kdyĚ vydrĚĀ-me do dalĚho dne nebo

děle, těm lápe.

Limonádu

si každá 1/2 máže dočutit přidáním citrónové šťávy, přidat sodou nebo vodou. Sklenku ozdobíme cukrovou krustou, kolečkem citrónu a lístky máty. DOBROU CHUŤ, a přátel, plno dalších receptů

YVETA