

Φτιάξτε δροσερή λεμονάδα με 5 διαφορετικές



«Όταν

η ζωή σου δίνει λεμόνια, φτιάξε λεμονάδα», λέει μια ξένη παροιμία κι εμείς αποφασίσαμε να την πάρουμε κυριολεκτικά και να φτιάξουμε 5 διαφορετικές λεμονάδες που θα μας κρατήσουν δροσερή και γευστική παρέα το υπόλοιπο του καλοκαιριού.

Όταν «σφίγγουν» οι ζέστες, τα δροσερά ποτά είναι ό,τι πρέπει για αναζωογόνηση οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Αν βαρεθήκατε το παγωμένο τσάι και τα αναψυκτικά, φτιάξτε τη δική σας λεμονάδα σε διάφορες εύκολες παραλλαγές, καθίστε στο μπαλκόνι και απολαύστε τη.

Κλασική λεμονάδα

Με ίσα μέρη γλυκού και όξινου, η κλασική λεμονάδα είναι ιδανική για τους παραδοσιακούς τύπους που προτιμούν τη λεμονάδα τους...συντηρητική, αλλά πάντα γευστική. Θα χρειαστείτε (για περίπου 7 λίτρα): 4 φλιτζάνια ζάχαρη, 4 φλιτζάνια νερό, 4 φλιτζάνια φρέσκο χυμό λεμόνι, 2 λεμόνια κομμένα σε φέτες, πάγο για το σερβίρισμα. Πώς να την φτιάξετε: Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεστάνετε τη ζάχαρη και τα 4 φλιτζάνια νερό μέχρι η ζάχαρη να διαλυθεί και το μείγμα να είναι ζεστό. Αφήστε το να κρυώσει και βάλτε το σε μια μεγάλη κανάτα. Προσθέστε

περίπου 6 λίτρα κρύο νερό και το χυμό λεμονιού, όπως και τις φέτες λεμονιού και ανακατέψτε. Βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να γίνει απόλυτα δροσερό και σερβίρετε με πάγο.

Γλυκιά λεμονάδα

Όσοι θέλουν περισσότερο να γλυκαθούν, τότε πρέπει να δοκιμάσουν αυτή τη βερσιόν λεμονάδας. **Θα χρειαστείτε (για περίπου 4 μερίδες):** 3 φλιτζάνια μύρτιλα, $\frac{3}{4}$ του φλιτζανιού ζάχαρη, 2 φλιτζάνια φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού, 3 φλιτζάνια κρύο νερό, παγάκια. **Πώς να την φτιάξετε:** Βάλτε τα μύρτιλα και τη ζάχαρη στο μπλέντερ και φτιάξτε πουρέ. Βάλτε το χυμό λεμονιού και το νερό σε μια κανάτα και στραγγίξτε τον πουρέ από τα μύρτιλα με σουρωτήρι μέσα στην κανάτα. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετε σε ψηλά ποτήρια με παγάκια.

«Αναβράζουσα» λεμονάδα

Δώστε στη σπιτική λεμονάδα σας χροιά αναψυκτικού με ανθρακικό και απολαύστε τη χωρίς τύψεις. **Θα χρειαστείτε (για 6 με 8 μερίδες):** 4 λεμόνια κομμένα σε φέτες, μισό φλιτζάνι φύλλα μέντας, 1 φλιτζάνι ζάχαρη, 2 φλιτζάνια φράουλες και βατόμουρα, 4 φλιτζάνια νερό, 4 φλιτζάνια σόδα. **Πώς να την φτιάξετε:** Βάλτε τις φέτες λεμονιών στη βάση της κανάτας και προσθέστε τα φύλλα μέντας και το φλιτζάνι με τη ζάχαρη. Με μια ξύλινη κουτάλα πιέστε το μείγμα για 1 λεπτό και προσθέστε τα μούρα, πιέζοντάς τα κι αυτά ελαφρώς. Προσθέστε το νερό και βάλτε το μείγμα στο ψυγείο μέχρι να είναι δροσερό. Για να το σερβίρετε, γεμίστε ένα ψηλό ποτήρι με πάγο και προσθέστε του το μείγμα μέχρι τα $\frac{3}{4}$, τελειώνοντας με την προσθήκη σόδας.

Λεμονάδα με θυμάρι

Χαρίστε στη λεμονάδα σας ακόμα πιο υγιεινή χροιά και έξτρα άρωμα με τη βοήθεια του θυμαριού. **Θα χρειαστείτε:** 1 μάτσο θυμάρι, 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ζάχαρη, 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι νερό, 2 φλιτζάνια φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού, 2 φλιτζάνια κρύο νερό, λίγα κλωναράκια θυμαριού και φέτες λεμονιού. **Πώς να την φτιάξετε:** Βάλτε το θυμάρι, τη ζάχαρη και το 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι νερό σε βαθύ τηγάνι σε μέτρια φωτιά και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Αφήστε να κρυώσει και στραγγίξτε το σιρόπι μέσα σε μια κανάτα γεμάτη παγάκια. Στην κανάτα προσθέστε τα 2 φλιτζάνια φρέσκο χυμό λεμονιού και το κρύο νερό και σερβίρετε με γαρνιτούρα τα κλωναράκια θυμαριού και τις φέτες λεμονιού.

Αλκοολούχα λεμονάδα

Δεν είναι ακριβώς αυτό που λέμε «βότκα λεμόνι», αλλά πλησιάζει πολύ και είναι ιδανική για τα πιο...γερά ποτήρια. **Θα χρειαστείτε (για 8-10 μερίδες):** 1 φλιτζάνι ζάχαρη, 8 και $\frac{1}{3}$ του φλιτζανιού νερό, το χυμό 4 λεμονιών, βότκα, παγάκια. **Πώς να την φτιάξετε:** Σε ένα βαθύ τηγάνι αναμείξτε τη ζάχαρη και $\frac{1}{3}$

του φλιτζανιού νερό και βάλτε τα σε μέτρια φωτιά. Βράστε το μείγμα, μαγειρέψτε τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί, αλλά το σιρόπι να παραμένει καθαρό -μην μαγειρέψετε τη ζάχαρη, ώστε να αλλάξει χρώμα. Βγάλτε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει. Στη συνέχεια, ρίξτε σε μια κανάτα το σιρόπι που μόλις φτιάξατε, τα 8 φλιτζάνια νερό, το χυμό λεμονιού, λίγη βότκα ανάλογα με το πόσο «βαριά» τη θέλετε και τον πάγο και ανακατέψτε. Βάλτε σε ψηλό ποτήρι και πιείτε στην υγεία σας, αλλά μην ξεχνάτε ότι **αυτή η βερσιόν δεν είναι «αθώα»** λεμονάδα και καταναλώστε με σύνεση.

Πηγή: clickatlife.gr