

26 Μαΐου 2015

Βόλτα στον κήπο και λεμονάδα σπιτική

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Αμαλίας Λογαρά

Από τις φορτωμένες λεμονιές του κήπου μαζεύουμε τους μρωδάτους καρπούς τους, που πια είναι στην ώρα τους. Με λιγιστές φροντίδες θα ετοιμάσουμε δροσερή, μοσχομυριστή λεμονάδα.

Σπιτική λεμονάδα

4 κούπες νερό

5 κουταλιές της σούπας γεμάτες ξύσμα λεμονιού (από λεμόνια ακέρωτα κι αράντιστα)

2 κιλά ζάχαρη

5 κούπες χυμό λεμονιού

Βάλτε σε μια κατσαρόλα το νερό και το ξύσμα λεμονιού μαζί να βράσουν για 10 ως 15 λεπτά. Σουρώστε το από πολύ λεπτό σουρωτήρι (για να μη περάσουν τα ξύσματα) και ρίξτε το υγρό μέσα σε μια άλλη κατσαρόλα Προσθέστε τη ζάχαρη. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, σε σιγανή φωτιά. Στη συνέχεια δυναμώστε τη φωτιά και αφήστε να γίνει σιρόπι χωρίς να ανακατέψετε ξανά. Αν έχετε θερμομέτρο ζαχαροπλαστικής, πρέπει να δείξει πάνω από 122 βαθμούς.



Όταν πια δέσει, ρίξτε τον χυμό του λεμονιού, ανακατέψτε και κατεβάστε αμέσως από τη φωτιά. Αφήστε το να κρυώσει λίγο και βάλτε το σε καλά αποστειρωμένα μπουκάλια. (Η αποστείρωση των μπουκαλιών, πριν αυτά χρησιμοποιηθούν φυσικά, γίνεται στον φούρνο, στους 100 με 110 βαθμούς, για 30 λεπτά χωρίς, εννοείται, τα πλαστικά καπάκια τους.) Γεμίστε τα αποστειρωμένα μπουκάλια με το σιρόπι της λεμονάδας και βάλτε τα στο ψυγείο. Διατηρούνται για 4 ως 5 μήνες με την ίδια φρεσκάδα, αρκεί να έχετε αποστειρώσει σωστά τα μπουκάλια.

Για να σερβίρετε, βάλτε μια ποσότητα από το σιρόπι, περίπου 4 κουταλιές της σούπας (ή και περισσότερο αν το θέλετε), προσθέστε νερό και παγάκια και

ανακατέψτε το. Στην υγείά σας και να έχετε τη δροσιά της!

Πηγή: bostanistas.gr