

Kam na Trojce na domácí limonádu


10.07.2021

Bistra, kavárny a restaurace na Praze 3 nás v letních měsících lákají na osvěžující limonády. Podělily se s námi i o své tipy a recepty.




Kdo tráví prázdniny ve městě, určitě si rád posedí na zahrádce s vychlazeným nápojem, který mu zpříjemní horké letní dny. Vedle klasických nealkoholických drinků mají v nabídce kaváren a restaurací své nezastupitelné místo domácí limonády. Za poctivé pití bez přidaných barviv a konzervantů jsou zákazníci zpravidla ochotni zaplatit i relativně vysokou cenu a díky atraktivnímu vzhledu limonád, které se často podávají ve džbancích nebo zavařovacích sklenicích zdobených kousky ovoce a větvíčkami bylinek, se z posezení u limonády stává stylová společenská akce. Pokud si chcete limonádový zážitek dopřát i doma na balkoně, zástupci gatropodníků na Praze 3 vám poradí, jak na to.

Základem limonády je čerstvé ovoce (nebo i zelenina), zpravidla rozmixované nebo svařené s cukrem jako sirup. Ředí se vodou nebo sodovkou a samozřejmě se neobejde bez ledu či ledové tříště. K dochucení se pak používají bylinky jako je meduňka, rozmarýn, levandule nebo máta. Objevují se ale i nové kombinace příchutí, sami si můžete doma s přísadami zaexperimentovat a vykouzlit limonádu z plodů, které najdete na zahrádce nebo na trhu. Nebo se nechte inspirovat osvědčenými recepty.

 V restauraci [La Bottega Gastronomica](#) v Ondříčkově ulici jsou limonády oblíbenou volbou. Připravují tu několik druhů, ve stálé nabídce je mátová s citronem, pomerančová, okurková, grepová a malinová, která se těší největší popularitě.

„Recept na naši domácí limonádu je jednoduchý. Sázíme na poctivost a hromadu ovoce či čerstvé ovocné šťávy. Nepoužíváme žádná umělá dochucovadla či kupované sirupy, vše vzniká u nás, a tak máme kontrolu nad čerstvostí a perfektní chutí. Základem každé z limonád je čerstvý fresh z ovoce či domácí sirup, respektive svar připravený s čerstvého ovoce s cukrem. Takto připravený základ pro limonádu doplníme filtrovanou vodou a ledovou tříští.“ ([@labottegagastronomica](#), [@la_bottega_bistro](#))

 Nápadité limonády můžete ochutnat i v bistro [District 3](#), které pro nás vybralo tři neotřelé kombinace. Otestujte si je doma nebo se stavte v Districtu 3 v Řehořově ulici, kde vám je rádi připraví!

([@District3Bistro](#))

Mango a citronová tráva

- 1 kg mraženého manga

- 1 kg cukru krupice
- 1 ks citronové trávy
- 1 l vody
- 2 lžičky kyseliny citronové

Vše přivedeme k varu a povaříme asi 15 minut. Vyjmeme citrónovou travu, rozmixujeme mango, celou citrónovou travu vložíme zpět a necháme vychladnout. Můžeme skladovat v lednici nebo zavařit jako zavařeninu. Na samotnou limonádu pak použijeme zhruba necelé deci sirupu a půl litru vody nebo sodovky, ozdobíme limetkou a ledem a můžeme podávat.

Meruňka, kardamom a meduňka

- 1 kg mražených meruněk
- 1 kg cukru krupice
- 1 l vody
- 5 semínek kardamomu
- 2 lžičky kyseliny citronové

Kardamom nejdříve trochu rozmáčkne, aby se dobře rozvolnila chuť a vůně. Pak vše přivedeme k varu a povaříme asi 15 minut. Následně vyjmeme semínka kardamomu, sirup rozmixujeme a následně kardamom vrátíme do rozmixované směsi. Sirup opět zchladíme a skladujeme v ledničce nebo zavařený. Při samotné výrobě limonády použijeme opět necelou deci sirupu, půl litru sodovky, trochu ledu a pár lístků meduňky, která vše ještě krásně provoní.

Jahoda a bazalka

- 1 kg mražených jahod
- 1 kg cukru krupice
- 1 l vody
- 1 větvička bazalky
- 2 lžičky kyseliny citronové

Vše povaříme zhruba 15 minut. Vyjmeme bazalku a sirup rozmixujeme (bazalku už zpátky nevracíme). Necháme zchladit a uskladníme. Při tvorbě limonády použijeme opět necelou deci sirupu a půl litru vody, limonádu můžeme na závěr ozdobit ještě čerstvou bazalkou.