



לימונדה מדהימה

המצרכים

2 לימונים גדולים

חצי כוס סוכר

מים

קרר

אופן ההכנה

בחרים שני לימונים גדולים ויפים, עם קליפה עבה. בעזרת קולפן מתחילים לקלוף את השכבה העליונה - הירוקה-צהבהבה - של שני הלימונים. מכניסים את כל הקליפה הדקה למעבד מזון עם להב הפלדה. כעת קולפים את הקליפה הלבנה שנשארה על הלימון עד שיהיו בידינו רק פלחי הלימון. את הקילוף נעשה ביד או בסכין כמו שקולפים תפוז לאכילה. צריך להשתדל להשאיר כמה שפחות מהשכבה הלבנה בגלל המרירות שבה. חוצים את הלימון בסכין לרוחב, ומגלענים עד כמה שאפשר. אם יש צורך, חוצים כל חצי פעם נוספת לשניים, כדי להגיע לכל הגרעינים ולסלקם. את נתחי הלימון, הנקי מגרעינים ומשכבה לבנה, מוסיפים לקליפות הצהובות שבמעבד המזון. מוסיפים סוכר, לפי הטעם. אפשר להתחיל עם חצי כוס, ולהוסיף עוד בהמשך אם צריך. לשוחרי הבריאות אפשר להשתמש בסוכר דמררה או בסוכר קנים שהוא בריא יותר.

מערבלים ביחד עד לריסוק מושלם של כל הלימון והקליפה. שופכים פנימה קוביות קרר + מים קרים, וממשיכים לערבב מספר דקות. כדאי להתחיל עם שתי כוסות מים וכעשר קוביות קרר, ולהוסיף מים בהדרגה על פי הטעם. מהערבול המהיר עם הקרר והסוכר מתקבלת קציפה נוזלית ואוורירית בטעם גן עדן... מוזגים לכוסות, ומגישים עם קשית רחבה. ניתן לקשט בעלה נענע.

תרכיז לימונענע

סוחטים לימונים.

את המיץ הסחוט מסננים היטב מגרעינים ומגושים.

שמים את המיץ בסיר על הגז וממיסים בתוכו סוכר (יחס של 2 כוסות סוכר ל 1 כוס מיץ סחוט)

בינתיים חולטים בסיר אחר נענע (מעט מים וקצת עלי נענע)

מוסיפים את חליטת הנענע למיץ הסחוט אחרי שכל הסוכר נמס.

מקררים ומעבירים לבקבוק.

את הסירופ שומרים בקירור ומכינים ממנו לימונדה לפי כמות המתיקות הרצויה.