

Вы приобрели **Контейнер «Универсал»** компании Tupperware, в котором Вы можете держать молоко и соки в холодильнике, хранить крупы и сахар в кухонном шкафу, и самое главное, приготовить большое количество вкусных, полезных и недорогих напитков: компоты, лимонады, морсы, чай. Предлагаем Вам попробовать наши любимые рецепты.



Домашний лимонад «Тархун»

Вам потребуется:

- 1 пучок тархуна
- 1 лимон
- 6 ст.ложек сахара
- 1,5 л минеральной газированной воды

Тархун мелко порубите, лимон очистите от цедры и нарежьте кольцами, положите в Универсал, добавьте сахар и залейте 1 стаканом кипятка. Размешайте, разомните прессом для пюре. Охладите до комнатной температуры и залейте газированную воду. Поставьте в холодильник. Потрясающий вкус любимой с детства газировки без ароматизаторов, красителей и консервантов!



Холодный напиток с огурцом

Вам потребуется:

- 1 огурец
- 1 пучок мяты
- ½ лимона / лайма
- 1 чайная ложка нарезанного корня имбиря
- 100 г сахара

Мяту промойте, листья оборвите со стеблей, огурец натрите на терке, лимон порежьте тонкими кольцами (можно предварительно очистить от цедры). Положите все ингредиенты в Универсал и залейте холодной водой. Размешайте. Настаивайте напиток в холодильнике не менее 3 часов. Подавайте с кубиками льда. Необыкновенно освежает!



Компот из сухофруктов

Вам потребуется:

- по 1 горсти изюма, кураги, чернослива, инжира
- сахар (по желанию)

Сухофрукты промыть, замочить в воде на пару часов, ополоснуть кипятком. Поместить в Универсал, добавить сахар по вкусу, залить крутым кипятком и перемешать. Оставить на ночь. Утром полезный напиток готов.



Домашний квас

Вам потребуется:

- 300 г черного хлеба
- 3 ст.ложки сахара

Черный хлеб нарезать крупными кубиками, положить в Универсал, добавить сахар, залить теплой кипяченой водой доверху, размешать, контейнер закрыть крышкой (клапан опустить, но не захлопывать) и поставить в темное теплое место на 3 суток. Затем квас процедить и охладить в холодильнике. Выход – 1 литр кисленького светлого домашнего кваса. Идеален для окрошки.



Домашний лимонад

Вам потребуется:

- 2 апельсина
- ½ лимона
- 5 ст.ложек сахара

Тонко нарежьте половинку лимона без цедры и целый апельсин (если любите с благородной горчинкой, оставьте на нем цедру, а если нет – тоже почистите), положите в Универсал и добавьте 4–5 столовых ложек сахара. Затем разомните цитрусовые с сахаром прессом для пюре. Залейте кипятком. Дождитесь остывания, охладите в холодильнике. Экспериментируйте с другими видами цитрусовых.



Клюквенный морс

Вам потребуется:

- 300 г свежей или замороженной клюквы / брусники / других ягод
- 5 ст.ложек сахара

Замороженные ягоды предварительно разморозить при комнатной температуре, поместить в Универсал и размять с сахаром при помощи пресса для пюре. Залить кипятком. Охладить. При таком способе заваривания ягоды сохраняют максимум витаминов!