

Вы приобрели **Кувшин «Очарование»** компании Tupperware – замечательное изделие, в котором Вы можете держать питьевую воду и соки, хранить молоко в холодильнике, и самое главное, приготовить в нем большое количество вкусных, полезных и недорогих напитков: компоты, морсы, чай. Предлагаем Вам попробовать наши любимые рецепты.



Напиток с лимоном и базиликом

Вам потребуется:

- пучок фиолетового базилика
- сок 1 лимона
- 5 ст. ложек сахара

Базилик промыть, удалить жесткие нижние части стеблей, положить в Кувшин Очарование, добавить сахар и залить кипятком. Получается настой чудесного сине-зеленого цвета. Отожмите сок лимона и добавьте в настой – напиток на глазах приобретает розовый цвет. Охладите до комнатной температуры и поставьте в дверцу холодильника.



Холодный напиток с огурцом

Вам потребуется:

- 1 огурец
- 1 пучок мяты
- 1/2 лимона / лайма
- 1 чайная ложка нарезанного корня имбиря

Мяту промойте, листья оборвите со стеблей, огурец и лимон порежьте тонкими кольцами (лимон можно предварительно очистить от цедры). Положите все ингредиенты в кувшин 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 кувшин, добавить сахар по вкусу, залить крутым кипятком и перемешать. Оставить на ночь. Утром полезный напиток готов.



Холодный чайный напиток каркаде

Вам потребуется:

- 1 горсть сушеных цветов каркаде
- 100 г сахара
- 1 чайная ложка нарезанного корня имбиря

Поместите сушеные цветы каркаде в кувшин, добавьте сахар, имбирь, залейте кипятком. Пейте горячим или охлажденным. Чайный напиток из цветов суданской розы или гибискуса, как иначе называют каркаде, необыкновенно приятен на вкус и содержит множество витаминов!



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), добавьте 4–5 столовых ложек сахара. Затем разомните цитрусые с сахаром прессом для пюре. Залейте кипятком. Дождитесь остывания, охладите в холодильнике. Экспериментируйте с другими видами цитрусовых.

Холодный чай

Вам потребуется:

- 2 ст.ложки зеленого чая
- мята / липовый цвет / цветы жасмина / чабрец
- 4 ст.ложки сахара

Чайный лист, травы и сахар поместить в кувшин и залить кипятком. Размешать. Подавать горячим или охлажденным, с кубиками льда. Приводит чувства в порядок и помогает ощутить гармонию и покой.

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 кувшин и размять с сахаром при помощи пресса для пюре. Залить кипятком. Охладить. При таком способе заваривания ягоды сохраняют максимум витаминов!