



Ty jsi má...

Levandulová

Po velkém úspěchu Vanilkové limonády z minulého roku, přinášíme další domácí osvěžující nápoj. Tentokrát se při své pracovní cestě po Provence, profesionální barman a poradce v oblasti gastronomie Tomáš Kučera rozhodl pro voňavou levanduli. „Levandule mě zaujala nejen svojí nezaměnitelnou vůní, ale také širokým využitím a léčivými účinky. Jelikož na nás v této zrychlené době číhá často stres, rozhodl jsem se použít právě uklidňující levanduli,“ říká slavný barman, který obsluhoval herce Roberta de Nira.

„Domácí sirup jsem zkoušel připravit i z čerstvých květů, pak ale jednoznačně padla volba na sušenou levanduli od značky Kotányi. Je lyofilizovaná, díky tomu je výraznější a dodá nápoji ten správný šmrnc. Tahle levandulová limonáda předčila všechna má očekávání,“ dodává Tomáš, který v současnosti působí v novém projektu Mixologist.cz a také jako lektor v Barlife Akademii.

Vyzkoušejte recept a nechte se okouzlit svěží vůní a aromatickou chutí...



Domácí recept na 0,5 limonády:

- domácí levandulový sirup 5 cl
- čerstvá citrónová šťáva 2 cl
- pár kostek ledu a dotáhneme neperlivou či perlivou vodou, můžeme ozdobit jedlou levandulí



Levandulová limonáda

Nejprve si musíme připravit domácí levandulovo-cukrový rozvar:

Do dokonale čistého hrnce nasypeme cukr, přilijeme vodu a necháme v ní cukr rozpustit. Pak hrnec postavíme na slabý oheň, přidáme 10 g Levandule Kotányi a za občasného míchání vařečkou pomalu přivedeme k varu.

Pěnu, která se tvoří při vaření na povrchu, odstraníme. Vaříme asi 5-6 minut. Takto upravený sirup přecedíme přes plátýnko do skleněné nebo porcelánové nádoby a necháme vychladnout.

Hotový domácí levandulový sirup můžeme ihned použít nebo jej nalijeme do lahví a skladujeme v chladu.

Poznámka: recept je přibližně na 0,5 litru hotového sirupu.

Recept na rozvar:

- 0,5 kg cukru
- 0,4 l vody
- 10 g Levandule Kotányi

