

Osnovna šola dr. Jožeta Pučnika Črešnjevce
2., 3. in 4. razred
Oddelek podaljšanega bivanja
Učiteljica: Manja Križanec

RECEPT: DOMAČA KOKAKOLA



SESTAVINE:

1 l vode, sok ene limone, sok 2 pomaranč, 3 palčke cimeta, 2 žlici posušenih pomarančnih lupin, 2 žlici koriandrovih semen, četrt žličke mletega muškarnega oreščka, žlica arabske gume, kilogram sladkorja, skodelica rjavega sladkorja, pol žlice vaniljevega ekstrakta.

POSTOPEK:

V posodo vlijte vodo, dodajte sladkor, cimet, pomarančne lupine, koriander, muškarni orešek, arabsko gumo in med mešanjem zavrite. Kuhajte, dokler se arabska guma in sladkor ne razpustita. Ohladite in vmešajte limonin ter pomarančni sok, vaniljev ekstrakt in rjav sladkor. Pustite, da se ohladi.

Sirup imate lahko v hladilniku dva tedna. Za pripravo pijače zmešajte pol kozarca sirupa in kozarec in pol gazirane vode. Postrezite ohlajeno z ledom.

(NASVETI/ ZANIMIVOSTI:)

Priporočljivo je, da uporabite manj sladkorja, kot je navedeno v receptu.

(LITERATURA IN VIRI:)

<http://www.siol.net/trendi/kulinarika/zelisca-z-okusom-po-kokakoli-niso-za-domaco-kokakolo-237670>

Osnovna šola dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec
2., 3. in 4. razred
Oddelek podaljšanega bivanja
Učiteljica: Manja Križanec

RECEPT: OSVEŽITEV ZA VROČE DNI



SESTAVINE:

Šop sveže mete in melise, voda.

POSTOPEK:

V vrč damo šop mete in melise ter prelijemo z mrzlo vodo.

V hladilniku pustimo stati približno eno uro.

Postrežemo ohlajeno s kocko ledu in rezino limone.

(NASVETI/ ZANIMIVOSTI:)

Napitku lahko dodate žlico rjavega sladkorja.

(LITERATURA IN VIRI:)

/