**Temat: Zastosowanie owoców w produkcji potraw – napoje owocowe – 2.06.2020**

1. Witajcie poproszę o przepisanie króciutką notatkę i proszę wykonajcie zadanie które jest poniżej notatki.

Napoje serwuje się wieloporcjowo w szklanych dzbankach lub rozlewa do wysokich szklanek na spodkach, podając jednocześnie słomkę i łyżeczkę. Do napojów można podać kostki lodu i aromatyczne zioła, np. melisę czy miętę. Ponieważ mają one przede wszystkim gasić pragnienie, dlatego nie powinny być słodkie. Najwyższą wartość odżywczą mają te sporządzane na bazie soków z surowych owoców. Napoje podaje się najczęściej po schłodzeniu.



Proszę was o przygotowanie napoju cytrynowo – miętowego według receptury – zróbcie zdjęcie i prześlijcie mi do końca tygodnia.

 **NAPÓJ CYTRYNOWO - MIĘTOWY**

Normatyw surowcowy

* cytryny 2 szt.
* woda 2 litry
* [mięta 1 garść](https://smaker.pl/produktopedia-mieta%2C560.html)
* [cukier wg uznania](https://smaker.pl/produktopedia-cukier%2C34.html)
* kostki lodu

Sposób przygotowania:

1. Przeprowadź obróbkę wstępną cytryny umyj je.
2. Nieobrane cytryny kroimy na cienkie plasterki.
3. Wrzucamy do dzbanka, zasypujemy cukrem.
4. Zalewamy przegotowaną, gorącą wodą.
5. Do nieco ostudzonej wody z cytryną wrzucamy kilkanaście listków mięty.
6. Urywamy palcami z gałązki.
7. Mieszamy całość, aż do rozpuszczenia cukru. Odstawiamy do ostygnięcia, a potem do oziębienia w lodówce.
8. Do dzbanka dodajemy kilka kostek lodu.
9. Do środka możemy włożyć gałązkę mięty.

SMACZNEGO !!!