



Vasara glāzē visu gadu

Dažas vienkāršas, bet lieliskas idejas ledus kubiņu pagatavošanai, kas padarīs Tavus vasaras dzērienus košākus un interesantākus. Izmēģini šīs idejas savās kokteiļu ballītēs vai jaukam vasaras vakaram dārzā!

Kad pavasarī tikko parādās pirmās vizbulītes, lapas un ziedi, vai vasarā - pirmās zemenes, ķirši, avenes, kazenēs - tā vien gribas to visiemūžināt visam gadam. Vienkārši sasaldētas ogas ir jau zināmi laba lieta, bet, lūk, lielisks veids, kā sasaldēt ne tikai ogas, bet citus vasarīgus brīnumus, lai saglabātu tos svaigus visam gadam.

Ziedu un augļu ledus kubiņi gan atsvaidzinās jebkuru limonādi, ūdeni vai dzērienu, bet arī padarīs krāšņāku Tavu pikniku, svētdienas brokastu vai svinību galdu.

Arbūzā saldēti augļi un ogas: izvēlies savas mīlākās ogas, augļus sagriež nelielos gabaliņos. Liec ledus trauciņos un pārlej ar blenderētu vai dakšiņu saspaidītu arbūza masu. Arbūza vietā vari izvēlēties arī citus līdzīgus, gaišas konsistences augļus, piemēram, bumbierus vai meloni.



Vienkāršie košie ledus kubiņi: pēc izvēles ņem ogas, gabaliņos sagrieztus augļus, ziedņus, ēdamus zaļumus, vai pat priežu pumpurus un egļu skujiņas. Pārlej ar ūdeni vai citronūdeni un sasaldē. Lai ledus gabaliņi pēc saldēšanas nebūtu balti, bet kristāldzirdri, ieteicams izmantot **novārītu ūdeni**. Ūdens vietā varat izmantot arī paštaisītu vai kādu no gatavajām limonādēm.



Smūtija kubiņi: blenderī samal sezonas augļus un ogas, masu lej ledus trauciņos un sasaldē. Šādus kubiņus var iegūt jau tikai no viena augļu/ogu veida, piemēram, zemenēm. Čaklākajiem iesakām izmēģināt šādu kubiņu saldēšanu kārtās - katrā kārtā pievienojot atšķirīgas krāsas augļus vai ogas.

Šādu blenderētu masu varat pildīt arī kartona krūzītēs, ievietojiet kociņu un iegūsiet atsvaidzinošu augļu sorbertu, ko baudīt karstā vasarā!

