Rebarborový sirup + rebarborový koktejl

https://www.varimesmarcelou.cz/rebarborovy-sirup-rebarborovy-koktejl

K přípravě rebarborového sirupu mě inspirovala moje přítelkyně Libuška. Ta o něm tak básnila, že jsem si říkala, konečně mám uplatnění pro obrovské množství rebarbory, která nám na chalupě roste. Jako první mi mile překvapila barva sirupu, pak velké množství šťávy, které rebarbora obsahuje a chuť sirupu je naprosto skvělá. A pokud si ho doma připravíte, ochutnejte i můj rebarborový koktejl.

Na přípravu ½ litru rebarborového sirupu budeme potřebovat

- 650 g rebarborových stonků
- 1 větší stonek máty
- 250 g cukru krupice
- 250 ml vody
- 3 vyvařené skleničky i s víčky o obsahu 200 ml

Náročnost: **snadné**

Doba přípravy: **15 minut loupání a krájení, 2 hodiny odležení + 20 minut varu**

Postup přípravy rebarborového sirupu

Rebarborové stonky oloupeme, nakrájíme je asi na pěticentimetrové kousky. Každý kousek jsem ještě překrojila podélně na polovinu, abychom získali maximum rebarborové šťávy.

Takto připravenou rebarboru vložíme do skleněné mísy, přidáme jeden stonek máty a vše zasypeme 250 g krupicového cukru. Promícháme a necháme odležet 2 hodiny.



Mezi tím vyvaříme skleničky i s víčky. Stačí 15 minut varu.

Rebarbora po zasypání cukrem změkne a pustí velké množství své buněčné, světle růžové, šťávy. Kdybychom rostlinám rebarbory zabránili přístupu světla po celou dobu růstu, budou nejen stonky, ale i dužina sytě červené.



Veškerý obsah mísy přelijeme do hrnce, přidáme 250 ml vody, promícháme a přivedeme k varu. Na mírném ohni a za občasného promíchání, vaříme 15-20 minut. Pak odstavíme.

Obsah hrnce nalijeme přes cedník do čisté mísy. Rebarboru necháme okapat a pak kuchyňskou stěrkou, naplocho, rebarboru lehce stlačíme, abychom z ní vymačkali co nejvíce tekutiny. Uvařenou rebarboru nikdy nepasírujeme.

Hotový, krásně růžový, sirup přelijeme do připravených sklenic. První dvě budou plné a v třetí bude polovina. Sirup ve skleničkách necháme vychladnout, pak skleničky uzavřeme a umístíme je do ledničky.



Z rebarborového sirupu připravíte lahodné míchané nápoje alkoholické i nealkoholické.

Když jsem sirup ochutnala (poprvé v životě), byla jsem mile překvapená jeho chutí. Chutnal jako sirup s přidáním citrusů. Napadlo mi, že by se kromě limonády dal ze sirupu připravit i chuťově zajímavý koktejl. Došla jsem pro šejkr a namíchala si skutečně velmi lahodný koktejl.

Složení rebarborového koktejlu pro 1 osobu

- 2 kostky ledu
- 30 ml rebarborového sirupu
- 1 poléková lžíce citronové (limetkové) šťávy
- 1 dl toniku
- 50 ml ginu (v nealko verzi lze vynechat a přidat jahody nebo maliny)

Tak „na zdraví“.

