

# 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 1/2 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 pětcentimetrové 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 lžice citronové (limetkové) šťávy
- 1 dl toniku
- 50 ml ginu (v nealko verzi lze vynechat a přidat jahody nebo maliny)

***Tak „na zdraví“.***

