

روش تهیه موهیتو، نوشیدنی مکزیکی

موهیتو یک نوشیدنی خوش طعم مکزیکی است که در چند سال اخیر در منوهای بیشتر رستوران‌های ایرانی هم می‌توان آن را پیدا کرد و سفارش داد.



موهیتو یک نوشیدنی خوش طعم مکزیکی است که در چند سال اخیر در منوهای بیشتر رستوران‌های ایرانی هم می‌توان آن را پیدا کرد و سفارش داد.

روش تهیه این نوشیدنی بسیار آسان است و می‌توانید خودتان در خانه آن را تهیه و نوش جان کنید:

1 - دو عدد لیموترش بزرگ را چهار قاچ کنید. آن‌ها را با پوست داخل غذاساز یا مخلوط کن بریزید، دو پیمانه آب و $\frac{3}{2}$ پیمانه شکر اضافه کنید. در غذاساز را بگذارید و ۳۰ ثانیه با سرعت بالا هم بزنید تا لیموها خرد شوند (قرار نیست پوره شوند، فقط باید خرد شوند تا طعمشان خارج شود).

2 - مخلوط آماده شده را از صافی عبور دهید و داخل پارچ آب بریزید. دو پیمانه آب دیگر به آن‌ها اضافه کنید و به مدت ۱ تا ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا سرد شوند.

3 - برای سرو موهیتو، لبه‌های لیموهای ترش را به لبه لیوان‌هایی که می‌خواهید سرو کنید بمالید. سپس آن‌ها را داخل شکر فشار دهید تا دانه‌های شکر به لبه لیوان‌ها بچسبند.

4 - در هاون کوچک فلزی، نصف پیمانه برگ‌های تازه نعنا را بریزید و بکوبید تا عطر و عصاره آن‌ها خارج شود. مراقب باشید آن‌ها را له نکنید (قصد این است که فقط عطر و عصاره از آن‌ها خارج شود).

اگر هاون ندارید، داخل کاسه هم با کمک قاشق چوبی می‌توانید این کار را انجام دهید. در هر لیوان مقداری برگ نعنا بریزید. روی آن‌ها قالب‌های مکعبی یخ را بریزید و در آخر، مخلوط سرد شده را اضافه کنید. در صورت تمایل، می‌توانید با قاچ‌های لیمو آن‌ها را تزئین کنید.

دقت کنید: از شکری استفاده کنید که دانه ریز دارد و خیلی سریع در آب حل می‌شود.