**Przepis na 45 000 lemoniad!**

**Za nami wyjątkowo upalne wakacje. Wszyscy, którzy urlop mają już za sobą, z pewnością z rozmarzeniem wspominają beztroskie dni. Jeśli chcesz przeżyć to jeszcze raz, zobacz niezwykłą pocztówkę z wakacji przygotowaną przez ekipę, która właśnie powraca z wybrzeża, gdzie przez całe lato zaserwowała wszystkim chętnym ponad 45 000 lemoniad!**

Słodkie orzeźwienie z 1,5 tony cytryn Afrykańskie upały w Polsce to nowe doświadczenie, z którym każdy, niezależnie od tego czy odpoczywał w górach, na plaży czy w mieście, musiał sobie jakoś poradzić. Dostępnych sposobów na ochłodzenie się było kilka: morska bryza, klimatyzacja, zimny Bałtyk, wentylator a przede wszystkim… orzeźwiająca lemoniada! Znając wyjątkową recepturę na ten zbawienny latem napój, eksperci marki Cukier Królewski wyruszyli na północ Polski, by dzielić się nią z innymi. Lemonbus, którym podróżowała ekipa, na swojej trasie zatrzymywał się ponad 40 razy – codziennie w innym mieście. Podczas tej wakacyjnej wyprawy przygotowano i rozdano ponad 45 000 lemoniad! Dziękujemy, że byliście z nami! Lemonbus Cukru Królewskiego zatrzymywał się wszędzie tam, gdzie potrzebne było słodkie orzeźwienie. Był zarówno w dużych miastach takich jak Świnoujście, Koszalin, Kołobrzeg, jak i w mniejszych miejscowościach polskiego wybrzeża m.in. w Mielenku, Pobierowie czy Gąskach. Unikalną strefę relaksu z leżakami i tropikalną ścianką foto, podczas tych 40 dni odwiedziło kilkadziesiąt tysięcy osób. Panująca w strefie błoga atmosfera sprzyjała zarówno chillout’owi przy wyśmienitej lemoniadzie, jak i doskonałej zabawie podczas quizów z plażowymi nagrodami. Każdy wieczór w Królewskiej strefie relaksu kończył pokaz filmowy w ramach Kina Na Leżakach. Jeśli byłeś tego lata z nami lub jeśli chcesz zobaczyć, jak wspaniale wspólnie się bawiliśmy, zobacz wideo-widokówkę, która jest naszym pożegnaniem z tegorocznymi wakacjami - https://www.youtube.com/watch?v=sZxF\_V25GZM Unikalny przepis na 45 000 lemoniad! ( łatwy, czas przygotowania: 40 dni) Składniki na ponad 45 000 porcji: około 450 kg cukru trzcinowego Cukier Królewski ponad 8 000 litrów niegazowanej wody źródlanej 400 kg lodu mięta z ponad 300 doniczek prawie 1,5 tony cytryn Sposób przygotowania: Cukier rozpuścić w kilkuset dzbankach ciepłej wody i pozostawić do ostygnięcia. Wycisnąć sok z cytryn pamiętając o usunięciu pestek. W dzbankach umieścić lód, dodać pokrojone kawałki cytryn, dolać rozpuszczony cukier, a następnie dopełnić wodą źródlaną, wymieszać i wrzucić kilka listków mięty. W razie potrzeby dosłodzić.