

## *Citroenlimonade met lavendel*

*Deze frisse limonade brengt de zonnige warmte van de zomer samen met de zachte geur van lavendel. Het is een heerlijke dorstlesser voor warme dagen en past prachtig bij een picknick, een maaltijd in de tuin of een klein Lughnasadh-ritueel.*

### *Ingrediënten*

- 4 biologische citroenen
- 1 liter koud water
- 100 gram honing of rietsuiker
- 2 eetlepels gedroogde lavendelbloemen
- ijsblokjes
- takjes verse lavendel en schijffjes citroen ter garnering

### *Bereiding*

*Verwarm ongeveer 250 ml water samen met de honing of suiker op laag vuur, totdat deze volledig is opgelost. Voeg de gedroogde lavendel toe en laat vijf tot tien minuten zacht trekken. Zeef vervolgens de bloemen uit de siroop.*

*Pers de citroenen uit en meng het sap met de lavendelsiroop en het resterende koude water. Laat de limonade minstens een uur in de koelkast afkoelen zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.*

*Serveer met ijsblokjes en garneer met een schijffje citroen en een takje lavendel.*

### *Een klein ritueel van dankbaarheid*

*Neem voordat je de eerste slok drinkt een moment om stil te staan bij de overvloed van dit seizoen. Denk aan alles wat de aarde je heeft geschonken, maar ook aan wat in jouw eigen leven het afgelopen jaar heeft mogen groeien.*

*Misschien spreek je zacht een paar woorden van dank uit, of geniet je eenvoudig in stilte van de geur, de smaak en de warmte van de zomer.*

*Soms schuilt de grootste rijkdom niet in wat we bezitten, maar in het vermogen om met aandacht te ontvangen wat er al is.*