



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



# Refreshing Jamaican-Inspired Lemonade

## Ingredients

1/2 cup of lime juice, about 4-5 limes  
1 cup packed dark brown sugar  
4 1/2 cups water

**Servings:** 8

**Prep time:** 5 minutes

**Total time:** 5 minutes

## Directions

1. In a pitcher, add lime juice and brown sugar, mix until sugar is fully dissolved.
2. Add in water and stir to combine. Serve over ice and enjoy!

**Tip:** For a more traditional flavor, add a few tablespoons of molasses.



Scan code for  
more recipes

Recipe adapted from: Stephanie, Jamaicans.com



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



# Limonada Refrescante Jamaiquina

## Ingredientes

1/2 taza de jugo de limón, de 4-5 limones  
1 taza de azúcar morena  
4 1/2 tazas de agua

**Porciones:** 8

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo Total:** 5 minutos

## Preparación

1. En una jarra, agregue el jugo de limón y el azúcar, revuelva hasta que el azúcar se disuelva completamente.
2. Agregue el agua y revuelva para mezclar todo. ¡Sirva sobre hielo y disfrute!

**Consejo:** Para obtener un sabor mas tradicional, agregue un par de cucharadas de melaza



Escanee  
el código para  
más recetas

Receta adaptada de: Stephanie, Jamaicans.com



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



## Nước chanh tươi mát lấy cảm hứng từ Jamaica

### Nguyên liệu

- 1/2 cốc nước cốt chanh, khoảng 4-5 trái chanh
- 1 chén đường nâu sẫm đóng gói
- 4 1/2 chén nước

Phần ăn: 8

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Tổng thời gian: 5 phút

### Hướng dẫn

1. Cho nước cốt chanh và đường nâu vào bình, trộn cho đến khi đường tan hoàn toàn.
2. Thêm nước và khuấy đều. Cho thêm đá và thưởng thức!

**Mẹo:** Để có hương vị truyền thống hơn, hãy thêm một ít mật mía.



Quét mã để  
biết thêm công  
thức nấu ăn

Công thức được điều chỉnh từ: Stephanie,  
Jamaicans.com



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



## 清爽的牙買加風味檸檬水

### 食材

- 1/2 杯酸橙汁，約 4-5 個酸橙
- 1 杯深紅糖
- 4 1/2 杯水

份量：8  
準備時間：5 分鐘  
總時間：5 分鐘

### 步驟

1. 在一個水罐中，加入酸橙汁和紅糖，攪拌至糖完全溶解。
2. 加入水並攪拌混合。加冰享用！

小建議：要獲得更傳統的風味，請添加幾湯匙糖蜜。



掃描代碼可獲得更多的食譜

食譜改自：Stephanie, Jamaicans.com