

PREPARATION TIME: 10 minutes

COST PER SERVING: \$0.20

Makes: 6 servings

Store covered in fridge. Good for 3 days.

What you need:

- 3-5 whole sprigs fresh rosemary
- 1-2 medium oranges
- Clean pitcher
- Big spoon
- Knife
- Cutting board



Reuse rosemary by mixing into roasted potatoes or sweet potatoes!

Instructions

1. Wash your hands with soap and water.
2. Wash the orange and rosemary under cool running water.
3. Use the cutting board and knife to slice the orange in half and then into half-moon slices. Remove any seeds.
4. Add the orange slices and rosemary to the pitcher.
5. Fill the pitcher with 6 cups of cool tap water.
6. Stir gently, using spoon.
7. Put the pitcher in the fridge for at least 2 hours or until contents are cold.
8. Remove the orange slices and rosemary (to reduce the risk of choking) and set aside.

Pour the flavored water into glasses and serve.

For more recipes visit RethinkYourDrinkNevada.com!



This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). Please call 1-800-992-0900 for more information.

This institution is an equal opportunity provider and employer.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

COSTO POR PORCIÓN: \$0.20

Rinde: 6 porciones

Guárdelo tapado en el refrigerador, se conserva bien hasta por 3 días.

Esto es lo que necesita:

- 3-5 ramitas enteras de romero fresco
- 1-2 naranjas medianas
- Una jarra limpia
- Una cuchara grande
- Un cuchillo
- Una tabla de cortar

¡Pruebe Esto!

¡Reutilice el romero mezclándolo con papas asadas o camotes!

Instrucciones

1. Lávese las manos con agua y jabón.
2. Lave la naranja y el romero con agua fría de la llave.
3. Use la tabla de cortar y el cuchillo para cortar la naranja por la mitad y luego corte rodajas en forma de media luna. Retire las semillas.
4. Agregue las rodajas de naranja y el romero en la jarra.
5. Llene la jarra con 6 tazas de agua fría de la llave.
6. Revuelva suavemente con la cuchara.
7. Ponga la jarra en el refrigerador por lo menos durante 2 horas o hasta que el contenido esté bien frío.
8. Retire las rodajas de naranja y el romero (para reducir el riesgo de atragantarse) y póngalos a un lado.

Vierta el agua saborizada en vasos y sirva.

¡Para más recetas visite RethinkYourDrinkNevada.com!



Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para más información por favor llame al 1-800-992-0900.

Esta institución es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

