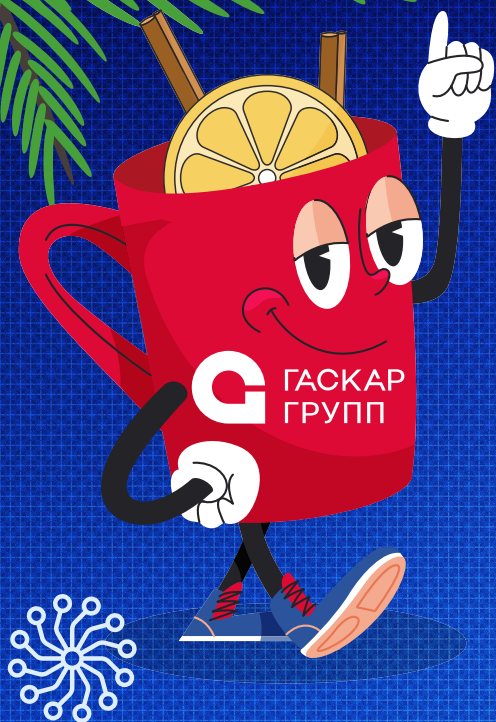


6 РЕЦЕПТОВ ГОРЯЧИХ ЗИМНИХ НАПИТКОВ ДЛЯ УЮТНЫХ ВЕЧЕРОВ



1

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С МЕДОМ И КОРИЦЕЙ

Нет ничего лучше, чем чашечка горячего шоколада в ненастный день. Приготовить такой напиток не составит особого труда, а согревающий аромат шоколада и нотки корицы скрасят любую непогоду за окном.

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Молоко – 500 мл
Темный шоколад – 100 г
Мед – 4 ст. ложки
Сахар – 3 ст. ложки
Палочка корицы – 1 шт.
Ванильный экстракт – 1 ч. ложки
Взбитые сливки и маршмеллоу – по желанию



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте молоко, мед, сахар и корицу и поставьте на небольшой огонь.

Измельчите шоколад и добавьте его в молоко.

Убери палочку корицы после растворения шоколада, доведите до кипения и снимите с огня.

Разлейте по чашкам, украсьте взбитыми сливками, зефиринками, молотой корицей.

2

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

Попробуйте вкусный семейный напиток, который вмиг наполнит дом волшебным ароматом. Если использовать свежавыжатый яблочный сок, то сидр получится еще ароматнее.

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Яблочный сок (желательно свежавыжатый) – 2 л
Апельсин – 1 шт.
Груша – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Палочка корицы – 1 шт.
Кусочек свежего имбиря
Немного гвоздики



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблочный сок разогрейте на среднем огне и доведите до кипения.

Нарежьте на тонкие ломтики фрукты и добавьте в кипящий яблочный сок.

Натрите имбирь и добавьте вместе с остальными специями в сидр.

Варите напиток 5–10 минут, затем выключите огонь и подержите под крышкой в течение часа. Разлейте по кружкам и наслаждайтесь.

3

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ АЛКОГОЛЬНОГО ГЛИНТВЕЙНА С КРАСНЫМ ВИНОМ

Если у уюта и есть аромат, то это аромат кипящего на плите красного вина с добавлением цитрусовых фруктов и специй

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Сухое красное вино – 750 мл
Апельсин – 3-4 дольки
Кардамон – 8 стручков
Гвоздика – 10 шт.
Душистый перец – 5 зерен
Кориандр – 1 ч. ложка
Анис – 4 звездочки
Корица – 3 палочки
Сахар – 5 ст. ложек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В красное вино добавьте сахар, кардамон, гвоздику, душистый перец, бадьян, палочки корицы, кориандр и семена аниса.

Апельсин нарежьте круглыми дольками толщиной 1 см и положите их в кастрюлю, все перемешайте.

Накройте крышкой, доведите до кипения и сразу снимите с огня будущий глнтвейн.

Закройте напиток и дайте настояться 15 мин. Глнтвейн готов.

4

РЕЦЕПТ БЕЛОГО ГЛИНТВЕЙНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Если вы ищете новый подход к классическому праздничному напитку, этот рецепт для вас. Отличие от привычного глнтвейна не только в цвете вина

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Белое сухое вино – 750 мл
Корица – 2 палочки
Апельсин – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Гвоздика – 5 шт.
Сахар – 2 ст. ложки
Анис – 3 звездочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Добавьте вино, кусочки фруктов, корицу, гвоздику, сахар и звездчатый анис в кастрюлю.

Нарежьте кусочками апельсин и лимон. Отложите несколько ломтиков для украшения.

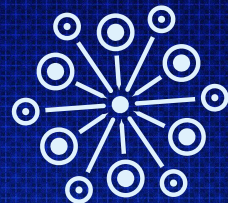
Нагревайте напиток на медленном огне около 45 минут.

Важно вино не кипятить, иначе алкоголь испарится.

Периодически помешивайте смесь. Перед подачей попробуйте глнтвейн и добавьте еще сахара по вкусу.

5

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН



Самый известный и популярный горячий напиток с легкостью можно приготовить и без алкоголя. Ваша семья будет в восторге!

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Виноградный сок – 750 мл
Вода – 150 мл
Цедра апельсина – 2 ст. ложки
Лимонная цедра – 2 ст. ложки
Яблоко – 1/2 шт.
Гвоздика – 1/2 ч. ложки
Палочка корицы – 1 шт.
Щепотка кардамона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

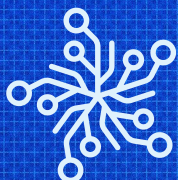
Налейте в кастрюлю виноградный сок и воду, добавьте остальные ингредиенты. Перемешайте. Подогрейте напиток на слабом огне, не доводя до кипения.

Дайте глнтвейну настояться 5 минут под крышкой и разлить по бокалам.

6

РЕЦЕПТ СКАНДИНАВСКОГО ГЛИНТВЕЙНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ (ГЛЕГА)

Глег – это традиционный скандинавский глнтвейн для вечеринок и зимних посиделок в кругу друзей. Для его приготовления используется добавление крепкого алкоголя, изюм и очищенный миндаль



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Сухое красное вино – 750 мл
Виски – 350 мл
Имбирь (корень) – 30 г
Сахар – 100 г
Изюм – 50 г
Измельченный миндаль – 3 ст. ложки
Цедра апельсина – 2 ст. ложки
Кардамон – 1 ст. ложка
Корица – 2 палочки
Анис – 3 звездочки
Гвоздика – 8 бутонов



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте в кастрюле вино, виски, сахар, цедру, 25 г изюма и 1,5 столовые ложки миндаля, кардамон, имбирь, палочки корицы и гвоздику.

Доведите напиток до кипения на среднем огне и дайте ему покипеть пару минут.

Снимите с плиты напиток и оставьте на час, чтобы он мог настояться.

Немного подогрейте получившийся глнтвейн и разлейте по бокалам.

С НОВЫМ ГОДОМ!

