Автор: Елена Гордина
02.12.2008 08:35 -

Почему-то все время хочется сказать "Капец котенку!", хотя никаких котят и в помине не видно. Холодина…Нос синий, щеки красные, глаза от ветра слезятся, ног не чувствую, руки как палки - в город пришел холод! Здравствуйте, мы вас так "ждали"!

И возникает совершенно справедливый вопрос – как же согреться? Вернее, что бы такого выпить, чтобы сразу же стало тепло и уютно?! Согревающие напитки обычно делятся на алкогольные и безалкогольные.

1. Безалкогольные горячие напитки

Горячий шоколад

Возьмите небольшую кастрюльку, влейте туда примерно пол-литра молока, добавьте половину шоколадки (50 грамм) и нагревайте до тех пор, пока шоколад полностью не растворится в горячем молоке. Три палочки корицы и 1 ст. ложка ванильного экстракта добавляется в кастрюльку. Затем взбейте полученную смесь до образования пены. Все. Теперь горячий шоколад можно разливать по стаканам.

Русский безалкогольный пунш

Возьмите в одинаковых пропорциях лимонный сок и ванильный сироп (примерно по одной трети стакана), чуть-чуть корицы и гвоздики. Затем заварите крепкий горячий черный чай (полный стакан) и все смешайте в кастрюльке (горячий чай, лимонный сок и ванильный сироп). Дайте настояться в тепле 10 минут, затем разлейте по стаканам и пейте. По-моему, получается неплохо.

"Сладкое молоко"

Чуть меньше половины стакана малинового сиропа и три ст. ложки лимонного сиропа вылейте в кастрюльку. Добавьте стакан горячего молока. Тщательно перемешайте. Разлейте по стаканам. Говорят, что очень вкусно.

"Вишневый напиток"

Стакан вишневого сока нагрейте, не доводя до кипения. В горячий сок добавьте апельсиновый сироп (чуть меньше половины стакана) и три ст. ложки лимонного сиропа.

Существует еще множество горячих безалкогольных напитков на основе яичного желтка, но так как лично я на дух не переношу коктейли с яйцом, то и советовать, как их

приготовить, не могу.

2. Горячие напитки с содержанием алкоголя

Глинтвейны

Глинтвейн бывает классический, яблочный, золотистый, с черным перцем и медом и т.д.

Самое главное правило при приготовлении любого глинтвейна - ни в коем случае не дать вину закипеть. Лучше перестраховаться и снять вино с плиты просто горячим.

Для приготовления глинтвейна подходят сухие и полусухие (некрепленые!) красные вина.

Классический глинтвейн

Для приготовления классического глинтвейна возьмите бутылку красного вина (0,75 л), 7 штук гвоздики, чуть-чуть мускатного ореха, ст. ложку сахара и лимонную цедру. В "турку", где обычно варят кофе, залейте 1/3 стакана воды, добавьте ст. ложку сахара, гвоздику, мускатный орех, лимонную цедру. Доведите до кипения и варите одну минуту. Дайте отвару настояться 10 минут. Пока отвар настаивается, подогрейте в кастрюльке вино. Затем смешайте горячее вино и отвар. Можно добавить еще одну ст. ложку сахара.

Яблочный глинтвейн

Для приготовления яблочного глинтвейна вылейте в кастрюльку полстакана красного вина, стакан яблочного сока, одну ст. ложку лимонного сока, одну ст. ложку сахара, две штучки гвоздики и корицы на кончике ножа. Смесь подогрейте, не доводя до кипения.

Золотистый глинтвейн

Этот глинтвейн готовится точно так же, как и классический глинтвейн. Только в классический глинтвейн добавляется немного коньяка.

Глинтвейн с черным перцем и медом

Бутылку красного вина (0,75 л) вылейте в кастрюльку, добавьте нарезанный кружочками вместе с цедрой апельсин, 6 штучек гвоздики, щепотку корицы, 4 горошины черного перца, шепотку соли и чайную ложку меда. Все это подогрейте на огне. Процедите и пейте с удовольствием.

Глинтвейн отлично помогает при простуде, избавляет от кашля, если выпить один-два бокала на ночь. Если выпить больше, один-два литра, то глинтвейн на утро отложится в мешках под глазами и отзовется головной болью.

Автор: Елена Гордина
02.12.2008 08:35 -

Гроги

Если глинтвейн пьют для того, чтобы расслабиться, то грог обычно пьют для того, чтобы встряхнуться. Это очень крепкий горячий напиток, и поэтому слабому женскому организму больше одного стакана пить не рекомендуется (конечно, если вы не хотите затем всю ночь петь и радовать соседей своим звонким девичьем голосом).

Классический грог готовят так: стакан воды вскипятите с 1/3 стакана сахара, добавьте немного корицы, гвоздики и одну ст. ложку лимонного сока. 1/3 стакана рома или коньяка влейте в эту смесь и перемешайте. Разлейте по чашкам.

Для того чтобы приготовить грог на основе чая, возьмите стакан горячего крепчайшего черного чая, добавьте гвоздику, корицу, 1 чайную ложку лимонного сока и полстакана рома или коньяка. Тщательно перемешайте.

Пунши

Вариантов приготовления пунша тьма-тьмущая. И с яичными желткам, и с фруктовыми соками, и с ромом, и с медом, и с чаем, и чего только человеческая фантазия ни придумает. Однако классический пунш состоит из пяти обязательных компонентов – это ром, вино, мед, сахар и фруктовый сок. И вообще, "пунш" в переводе с древнеиндийского означает "пять", логично, что для его приготовления пять компонентов и используется. Я на свой вкус выбрала рецепт приготовления апельсинового пунша.

Итак, для того, чтобы приготовить апельсиновый пунш, в небольшую кастрюльку вылейте бутылку красного вина (сухого), сок одного апельсина, добавьте полстакана сахара, на кончике ножа молотой корицы, стакан рома и нагрейте на огне полученную смесь, не доводя ее до кипения. Затем тщательно перемешайте, разлейте по стаканам и украсьте дольками апельсина.

Послесловие

В холодную погоду, когда небо в основном темно-серо-черного цвета и солнышка почти не видно, когда мрачно и грустно, горячие напитки очень повышают настроение (особенно алкогольные). Так же горячие напитки отлично согревают. Помогают восстановиться после простуды. Но необходимо иметь в виду, что калорийность таких напитков далеко не маленькая, а с алкогольными согревающими напитками надо быть особенно осторожными и не злоупотреблять ими ни в коем случае!