

7 СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКОВ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ И ДЕТЕЙ

Напиток Гарри Поттера, горячий гоголь-моголь и азиатский шоколад: согреться после продолжительных семейных прогулок на морозе вам помогут оригинальные теплые безалкогольные коктейли.



Основа для теплых напитков может быть любой: чай, кофе, молоко и даже сок. Главное, что придает им уютное тепло – это пряные специи (корица, шафран, кардамон, мускатный орех). Запасайтесь ароматными добавками и придумывайте собственные коктейли! Мы подскажем несколько оригинальных вариантов.

1. Креольское какао



Очень интересный и экзотичный вариант подачи любимого детьми шоколадного напитка. С чашкой креольского шоколада так приятно сидеть, завернувшись в мохнатый плед, за какой-нибудь увлекательной настольной игрой! Совет: для праздничной подачи напитка украшайте бокалы, чем душа пожелает - кружочками лимонов или апельсинов, дольками мандаринов, миндальной крошкой или зефиром маршмеллоу.

Вам понадобятся:

- 1/2 л молока
- 1 яйцо
- 5-6 ст. л. тростникового сахара

- 3 ст. л. какао
- 100 г молотого миндаля
- 1 ст. л. крахмала
- 1/2 ч. л. корицы
- мускатный орех

Приготовление

Молоко чуть-чуть подогрейте в сотейнике. Половину оставьте, а вторую – перелейте в стационарный блендер. Добавьте какао-порошок, тростниковый сахар, крахмал и яйцо. Тщательно пробейте. Оставшееся в сотейнике молоко доведите до кипения и добавьте в него молочно-пряную смесь из блендера. Подержите смесь на маленьком огне примерно 5 минут, постоянно помешивая и не доводя до кипения. В конце добавьте молотый миндаль и – по желанию – мускатный орех. Хорошо перемешайте.

2. Рождественский пунш Wassail с чаем





В старинной книге английских рецептов приводится следующий рецепт популярного согревающего напитка: «К пинте эля добавить пол-унции тертого имбиря и муската, щепотку корицы и полфунта коричневого сахара. Нагреть и размешать, не доводя до кипения. Добавить две пинты эля, полпинты хереса, цедру одного лимона, растертую с кусочком сахара и шесть печеных яблок без сердцевин. Подавать горячим с кусочком яблока в каждой чашке». Эта феерия вкуса – культовый британский напиток, название которого переводится со староанглийского как «Будь здоров!». Мы предлагаем вам приготовить его на основе чая, чтобы удовольствие могли получить как взрослые, так и дети.

Вам понадобятся:

- 1 л. свежесваренного черного чая
- 4 ст. клюквенного морса
- 4 ст. яблочного сока (лучше всего свежесжатого)
- 1/2 л. апельсинового сока
- 1 ст. сахара
- 3/4 ст. лимонного сока
- несколько палочек корицы и звездочек гвоздики

Приготовление

Смешайте в большой кастрюле черный чай, клюквенный морс, яблочный, апельсиновый и лимонный сок. Добавьте сахар и перемешайте, чтоб он полностью растворился. Палочки корицы и гвоздичные звездочки заверните в двойной слой марли, свяжите ниткой и опустите в кастрюлю. Поставьте пунш на плиту и нагревайте на медленном огне, не допуская кипения. Когда напиток станет достаточно горячим, выньте специи. Разлейте по чашкам.

3. Слем



Если вы не любите чай с молоком, значит, вы просто не умеете его готовить! Перенесемся на минуту в Голландию. Слем – традиционный рождественский напиток жителей страны тюльпанов. Мы выбрали этот напиток для вас, потому что он прекрасно тонизирует. Берите его с собой в термосе на горку, каток или просто на прогулку с детьми: и согреетесь, и запас сил сохраните.

Вам понадобятся:

- 1 ст. молока
- 1 ч. л. листочков черного чая

- 2 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. лимонной цедры
- По щепотке: молотой корицы и гвоздики, ванильного сахара, шафрана, мускатного ореха

Приготовление

Смешайте в емкости чай, сахар, цедру лимона и специи. Поставьте на огонь молоко и доведите до кипения, после чего всыпьте приготовленную пряную смесь. Подержите смесь на маленьком огне 8-10 минут, непрерывно помешивая. Снимите кастрюлю с плиты и настаивайте напиток еще 5-10 минут. Процедите и наслаждайтесь оригинальным вкусом.

4. Эгг-ног





Яично-молочный коктейль – традиционный рождественский напиток американцев и канадцев. Вы скажете, что эгг-ног похож на наш гоголь-моголь, и будете правы, ведь его главная составляющая – взбитые куриные яйца. Но заморский аналог мягче по консистенции, чем российская «болтушка». Чтобы получить нежную кремовую смесь, коктейль готовят по принципу заваривания: добавляют сырые яйца в горячее молоко. Еще одно отличие: эгг-ног, в отличие от гоголя-моголя, может подаваться в горячем варианте. Мы нашли именно такой рецепт.

Вам понадобятся:

- 2 ст. молока
- 4 желтка
- 1/2 ст. сахара
- 1/4 ст. сгущенного молока
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- щепотка гвоздики и ванильного сахара
- взбитые сливки и мускатный орех для украшения

Приготовление

Смешайте молоко и сгущенку, гвоздику, корицу в небольшой кастрюле. Поставьте смесь на маленький огонь, но не кипятите. Яичные желтки взбейте с сахаром. Очень медленно, по одной столовой ложке добавляйте молочную смесь к взбитым желткам. Перелейте все обратно в кастрюлю и держите 5 минут на медленном огне, непрерывно помешивая. Добавьте немного ванильного сахара. Теплый эгг-ног разлейте по бокалам, украсьте взбитыми сливками и мускатным орехом.

5. Сливочное пиво



Кому из нас не хочется добавить в жизнь каплю волшебства? Удивите своих детей, предложив им пару кружек сливочного пива – того самого, которым угощались Гарри Поттер, Рон Уизли и Гермиона Грейнджер в баре «Три метлы» в деревне Хогсмид!

Вам понадобятся:

- 120 мл сливок 20% жирности
- 150 мл яблочного сидра или газированной воды «крем-сода»
- 6 конфет «Коровка»
- 50 г сливочного масла
- 1 ч. л. молотой корицы

- щепотка ванилина

Приготовление

Раскрошите или мелко порежьте конфеты. В кастрюле смешайте сливки, масло, конфетную крошку, корицу и ванилин и нагревайте на медленном огне, пока не получится густая сливочно-карамельная смесь. Разлейте «пиво» по кружкам с толстыми стенками и разбавьте сидром: напиток должен запениться. Подавайте теплым!

6. «Азиатский» белый шоколад



Быстро, просто, вкусно – вот девиз этого согревающего коктейля. Необычный вкус горячему напитку из белого шоколада придают восточные пряности. Идеальный вариант для чтения «1001 ночи» перед сном!

Вам понадобятся:

- 500 мл молока

- 100 г белого шоколада
- щепотка бадьяна и свежемолотого мускатного ореха

Приготовление

В небольшую кастрюлю влейте молоко и добавьте бадьян и мускатный орех. Вскипятите молоко и держите на маленьком огне 5-7 минут. За это время на мелкой терке натрите шоколад. Добавьте молоко и мешайте до полного растворения. Снимите с огня, остудите и разлейте по чашкам. Украсьте молотым мускатным орехом.

7. Шафрановое молоко



Обычное молоко превращается в экзотический коктейль, если в него добавить щепотку шафрана. Шафран с его изысканным вкусом и глубоким цветом – замечательное и очень вкусное дополнение. Специально для «детского варианта» мы добавили в напиток сгущенное молоко, которое делает его слаще. И вкусно, и полезно!



Вам понадобятся:

- 400 мл молока
- 2-3 ст. л. сгущенного молока
- 1/2 ч. л. шафрана
- пара размятых зеленых стручков кардамона

Приготовление

В емкости смешайте молоко со сгущенкой, тщательно перемешайте, добавьте шафран и стручки кардамона. Нагревайте на медленном огне, непрерывно помешивая. После того, как напиток закипит, снимите с огня и настаивайте 10 минут. Подавайте, украсив щепоткой шафрана.