detkityumen.ru

Глинтвейн для зябкого осеннего вечера

(от немецкого gluhende Wein - горячее, пылающее вино) незаменим в холодное время года. Он особенно подходит для долгих зимних или осенних вечеров, горячие напитки более всего популярны в Великобритании и скандинавских странах. Этот горячий напиток обычно готовят из красного вина с добавлением сахара и пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн иногда добавляют ром, коньяк, ликеры, лимоны, но в таком количестве, что вкус напитка эти добавки не изменяют, но придают ему более приятный аромат.

Глинтвейн подходящий напиток для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, физическом и психическом истощении.

Хорош тот глинтвейн, который греет помимо желудка еще и душу. А знать рецепт и согреть жидкость вовсе недостаточно для разлива тепла душевного. Поэтому теперь дадим несколько важных рекомендация для тех, кто решился приготовить этот чудесный напиток!

Законы глинтвейна:

Самое главное - глинтвейн, как и кофе ни в коем случае не должен закипать. Неопытные эстеты могут испортить себе первое впечатление. Температура должна быть в районе 70-ти градусов. Ненаучно это проверяется рукой.Нагревать вино следует в огнеупорной посуде, исключая металлическую (кроме серебренной) до тех пор пока не исчезнет образующаяся сначала белая пена.

Оптимальный вариант выбора вина - Хванчкара, Киндзмараулли, Кагор, Каберне. Идеально подходят красные, сухие и не крепкие вина.

Глинтвейн пьется горячим и обязательно из высоких (чтоб меньше остывал) желательно прозрачных (чтоб полюбоваться цветом напитка) стаканов вдыхая горячие эфирные пары. Вино, которое входит в состав напитка, следует употреблять сразу после нагрева, пока оно не потеряло свой букет и вкусовые качества.

Если в состав глинтвейна входит горячая вода, ее нужно вскипятить непосредственно перед использованием. Нельзя наливать горячую воду прямо наверх спиртных напитков, так как это портит их вкусовые качества. Вместо этого следует осторожно влить воду по краю.

Глинтвейн Восток

Для приготовления напитка Вам потребуется:
- вино красное сухое - 750 мл
- сахар - 100 г.
- лимон - 2 шт.
- корица по вкусу
- гвоздика 2-3 шт.

Сухое красное вино налить в посуду и нагревать, добавив гвоздику и корицу. Когда вино нагреется до 70-80 градусов добавить, сок 1 лимона и 1 лимон, порезанный кружочками и сахар. Все хорошо перемешать, чтобы сахар растворился, и довести до кипения, но не кипятить. Дать настояться, и можно пить.

Глинтвейн Зимний

Для приготовления напитка Вам потребуется:

- красное столовое вино - 75 мл
- настой крепкого чая - 100 мл
- корица и гвоздика по вкусу

В эмалированную посуду наливают вино и настой крепкого чая. Доводят весь этот напиток до кипения. Затем в посуду добавляют корицу и гвоздику по вкусу, и дают некоторое время настоятся. Слегка подогревают, если глинтвейн остыл а затем разливают по чашкам.

Глинтвейн Шахерезада

Для приготовления напитка Вам потребуется:

- красное полусладкое вино - 150 мл
- коньяк - 20 мл
- сахарный песок - 20 г
- лимон - 1/3 шт.
- корица и гвоздика по вкусу.

В посуду наливают красное полусладкое вино и растворяют в нем сахар, а затем доводят до кипения, но не кипятят. Горячее вино снимают с плиты, добавляют в него специи и лимон, нарезанный ломтиками. Доливают коньяк и дают настояться около 10 - 15 мин. Готовый горячий глинтвейн разливают по чашкам

Приятного вам вечера!

по материалам группы **Женский клуб**

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category144/category146/2585/