

detkityumen.ru

Вкусные безалкогольные согревающие напитки

8 простых рецептов безалкогольных напитков, которые понравятся всем от мала до велика. Актуально!

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:

- 500 мл молока
- 100 г темного шоколада
- 4 ст. л. меда
- 3 ст. л. сахара
- 1 палочка корицы
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- взбитые сливки и маршмеллоу - по желанию

Приготовление:

Смешать молоко, мед, сахар и корицу и поставить на небольшой огонь. Измельчить шоколад и добавить его в молоко. Вынуть корицу после растворения шоколада, довести до кипения и снять с огня. Разлить по чашкам, украсить взбитыми сливками, зефиринками, молотой корицей.

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:

- 2 л яблочного сока (желательно свежавыжатого)
- 1 апельсин
- 1 груша
- 1 лимон
- 1 палочка корицы
- 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.

Безалкогольный глинтвейн

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

Вам понадобятся:

- 3 ст. виноградного сока
- 1/2 ст. воды
- 2 ст. л. цедры апельсина
- 2 ст. л. лимонной цедры
- 1/2 яблока
- 1/2 ч. л. гвоздики
- 1 палочка корицы
- щепотка кардамона

Приготовление:

Влить в кастрюлю виноградный сок, добавить воду и остальные ингредиенты. Перемешать. Подогреть напиток на слабом огне, не доводя до кипения. Дать глинтвейну настояться 5 минут под крышкой и разлить по бокалам.

Пряный чай-латте

Этот восхитительный сладкий напиток с тонкими нотками корицы и кардамона обожают во всем мире. Немного имбиря и мускатного ореха придадут еще больший согревающий эффект.

Вам понадобятся:

- 2 ст. черного чая
- 2,5 ст. молока
- 1—2 ст. л. сахара
- 1/4 ч. л. гвоздики
- 1/4 ч. л. сухого имбиря
- 2 шт. кардамона
- щепотка мускатного ореха

Приготовление:

Заварите черный чай и дайте ему немного настояться. Перелейте чай в кастрюлю, добавьте сахар, молоко и специи. Доведите до кипения и сразу же снимите с огня. Налейте чай во френч-пресс или отфильтруйте специи с помощью ситечка.

Клюквенный пунш

Сочный микс фруктовых соков и ягод клюквы понравится и детям, и взрослым.

Вам понадобятся:

- 100 г клюквы
- 100 мл клюквенного сока
- 500 мл апельсинового сока
- 500 мл яблочного сока
- сок 1 лайма
- ломтики апельсина и лайма

Приготовление:

Смешайте клюквенный, апельсиновый, лаймовый и яблочный сок, разогрейте на огне, не доводя до кипения.

Положите на дно стакана немного клюквы, несколько ломтиков цитрусовых. Залейте теплым соком и наслаждайтесь.

Имбирно-медовый сбитень

Этот старинный восточнославянский напиток не только вкусный, но и полезный - отлично укрепляет иммунитет и согревает в холодную погоду.

Вам понадобятся:

- 500 мл воды
- 3 ст. л. меда
- 1/3 ч. л. имбиря
- 1/2 лимона
- 1/2 ч. л. мяты
- немного корицы и гвоздики по вкусу

Приготовление:

Натереть цедру и выжать сок из половинки лимона. Довести воду до кипения и снять с огня.

Добавить пряности, сок, цедру лимона и мед и перемешать.

Накрыть крышкой или перелить в термос и настаивать напиток в течение 30 минут, перед употреблением процедить.

Зимний ягодный чай каркаде

Аромат свежесваренного ягодного чая не только напомнит о лете, но и подарит заряд бодрости и укрепит здоровье. Так, например, красный чай каркаде из листьев гибискуса обладает противовоспалительными свойствами.

Вам понадобятся:

- 500 мл чая каркаде
- горсти свежих или замороженных ягод по вкусу (малина, клубника, смородина, ежевика, вишня)
- немного мяты (можно сушеной)
- 3 ст. л. сахара
- лимон и мед по вкусу

Приготовление:

Ягоды размять с сахаром и мятой, добавить горячий чай и перемешать. Дать напитку немного настояться, процедить и разлить по чашкам. Можно добавить лимон или мед по вкусу.

Пряный эггног

Эггног - своеобразный гоголь-моголь, популярный в северных странах. Попробуйте приготовить его безалкогольную версию.

Вам понадобятся:

- 2 ст. молока
- 1/4 ст. сгущенного молока
- 4 яичных желтка
- 1/2 ст. сахара
- щепотка гвоздики
- 1/4 ч. л. молотой корицы
- взбитые сливки, ванильный экстракт, мускатный орех - по вкусу

Приготовление:

Смешайте молоко, гвоздику, корицу и сгущенное молоко в небольшой кастрюле. Разогрейте смесь на среднем огне, не доводя до кипения. В средней миске взбейте миксером или вручную желтки с сахаром. Аккуратно по 1 столовой ложке вливайте молочную смесь к взбитым желткам, разводя их до жидкого состояния. Влейте яично-молочную смесь обратно в кастрюлю, разогрейте на слабом огне и подержите 3—5 минут, пока не загустеет. Добавьте немного ванильного экстракта, разлейте по стаканам, украсьте взбитыми сливками и мускатным орехом.

<https://www.adme.ru/>

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category135/category141/5072/