

Зимние согревающие напитки

РОМАНОВА ВИКТОРИЯ



Романова Виктория

Зимние согревающие напитки

«Автор»

2026

Виктория Р. А.

Зимние согревающие напитки / Р. А. Виктория — «Автор», 2026

«Зимние согревающие напитки» — это сборник тёплых рецептов для холодного сезона: когда хочется не просто пить что-то горячее, а реально отогреться, выдохнуть и почувствовать, что дома хорошо. Внутри — напитки на любой вкус и настроение: пряные чаи и настои, какао и густой горячий шоколад, «почти глинтвейны» без алкоголя, сбитень, ягодные и цитрусовые варианты, молочные напитки со специями и уютные кофейные рецепты. Каждый рецепт написан подробно и понятно: точные пропорции, температура и время, чтобы всё получилось с первого раза — без редких ингредиентов и лишней возни. Книга подойдёт тем, кто любит запах корицы и цитрусов, ищет домашние альтернативы напиткам из кофеен и хочет собрать свою зимнюю «аптечку уюта» — для вечеров под пледом, прогулок с термосом и тихих утр.

© Виктория Р. А., 2026

© Автор, 2026

Романова Виктория

Зимние согревающие напитки

1) Имбирно-лимонный напиток с мёдом и пряностями (безалкогольный)

Выход: 2 большие кружки (около 700–800 мл)0

Время: 15 минут

Ингредиенты:

Вода – 800 мл



Имбирь свежий – 35–40 г



Лимон – 1 шт.



Мёд – 2–3 ст. л. (по вкусу)



Палочка корицы – 1 шт.



Гвоздика – 3–4 бутона



Душистый перец горошком – 3–4 шт. (по желанию)



Щепотка чёрного перца – по желанию (даёт «согревающий» эффект)



Приготовление:

Имбирь вымойте. Кожуру можно не счищать, если он свежий и тонкокожий. Нарежьте тонкими ломтиками или натрите крупно.

Лимон хорошо вымойте. Снимите тонкий слой цедры (без белой части) с половины лимона. Из лимона выжмите сок.

В сотейник влейте воду, добавьте имбирь, цедру, корицу, гвоздику и душистый перец. Доведите до кипения, убавьте огонь и томите 8–10 минут.

Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 3–5 минут.

Процедите напиток. Дайте немного остыть (до тёплого, не обжигающего состояния), затем добавьте лимонный сок и мёд. Перемешайте.

Разлейте по кружкам. По желанию добавьте щепотку чёрного перца.

Примечание: мёд лучше добавлять в тёплый напиток, а не в кипяток, чтобы сохранить вкус и аромат.

2) Какао «густое зимнее» на молоке со специями

Выход: 2 кружки

Время: 10–12 минут

Ингредиенты:

Молоко – 500 мл



Какао-порошок без сахара – 2 ст. л.



Сахар – 1–2 ст. л. (или по вкусу)



Крахмал кукурузный – 1 ч. л. (для густоты, можно убрать)



Щепотка соли – обязательно



Корица – 1/2 ч. л. или 1 маленькая палочка



Ваниль – по вкусу (ванильный сахар/экстракт)



Шоколад тёмный – 20–30 г (по желанию, для насыщенности)



Приготовление:

В маленькой миске смешайте какао, сахар, соль и крахмал. Влейте 3–4 ст. л. холодного молока и разотрите до гладкой пасты без комков.

Оставшееся молоко налейте в сотейник, добавьте корицу и прогрейте почти до кипения.

Введите какао-пасту тонкой струйкой, постоянно помешивая венчиком.

Варите 2–3 минуты на среднем огне до лёгкого загустения. Если добавляете шоколад – вмешайте его в конце и дождитесь полного растворения.

Снимите с огня, добавьте ваниль, разлейте по кружкам.

Примечание: щепотка соли делает вкус какао глубже и «шоколаднее».

3) Яблочно-пряный сидр безалкогольный (горячий яблочный напиток)

Выход: 1 литр

Время: 20 минут

Ингредиенты:

Яблочный сок (лучше прямого отжима) – 1 л



Апельсин – 1 шт.



Палочки корицы – 2 шт.



Гвоздика – 6–8 бутонов



Бадьян – 1–2 звёздочки (по желанию)



Имбирь свежий – 10–15 г (по желанию)



Мёд или сахар – по вкусу (часто не нужен)



Приготовление:

Апельсин вымойте. Половину нарежьте кружками, с другой половины снимите тонкую цедру (без белого слоя).

В сотейник влейте яблочный сок, добавьте апельсин, цедру, специи и, если хотите, пару ломтиков имбиря.

Прогрейте до 80–85 °С (почти кипение, но не давайте бурлить), затем убавьте огонь до минимума и держите 10–12 минут.

Снимите с огня, дайте настояться 5 минут под крышкой.

Процедите, при необходимости подсластите, разлейте по кружкам.

Примечание: кипячение «убивает» свежий яблочный аромат, лучше томить без активного кипения.

4) Облепиховый чай с апельсином и мёдом

Выход: около 800 мл

Время: 15 минут

Ингредиенты:

Облепиха (замороженная подойдёт) – 150–200 г



Вода – 800 мл



Апельсин – 1/2–1 шт.



Мёд – 2–3 ст. л.



Чёрный чай (листовой) – 1 ч. л. или 2 пакетика (по желанию, для крепости)



Имбирь – 10 г (по желанию)



Приготовление:

Облепиху разморозьте частично и разомните толкушкой или вилкой.

Апельсин вымойте, нарежьте кружками. Можно добавить немного цедры.

Вскипятите воду и дайте ей постоять 2–3 минуты, чтобы температура чуть снизилась.

В заварник или термостойкий кувшин положите облепиху, апельсин, имбирь (если используете) и чай (если добавляете).

Залейте горячей водой, накройте и настаивайте 7–8 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.