

ГАЙД ПО НАПИТКАМ

ПРАЗДНИЧНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Горячий пунш «Кардинал»

Ингредиенты на 5-6 порций:

- ✓ 1 бутылка красного сухого вина
- ✓ 50 мл коньяка
- ✓ 1 апельсин
- ✓ 12 палочек гвоздики
- ✓ 2 столовые ложки подсластителя - кленового сиропа или [СВИТАНГО](#)
- ✓ ½ чайной ложки душистого перца

Способ приготовления:

Вымойте апельсин с кожурой. Воткните в него 12 палочек гвоздики.

Разогрейте духовку до 140°C и запекайте апельсин 30 минут. Разрежьте запеченный апельсин на 8 частей, положите в кастрюлю, залейте вином, добавьте душистый перец и подсластитель.

На медленном огне доведите почти до кипения, процедите, влейте коньяк и подавайте с долькой апельсина в стеклянных прозрачных стаканах для горячего.

ЯГОДНЫЙ ПУНШ С УЛУНОМ

Ингредиенты:

- ✓ 400 мл светлого рома
- ✓ 500 г свежей или 700 г замороженной клубники (можно другие ягоды)
- ✓ Подсластитель – 250 г кленового сиропа или [СВИТАНГО](#) (или меда)
- ✓ 3 лимона
- ✓ 1 литр заваренного чая [УЛУН](#)

Способ приготовления:

Свежую клубнику залейте стаканом воды, а замороженную просто положите в кастрюлю. Добавьте подсластитель и варите 5 мин после закипания.

Снимите с лимонов полоски цедры, выжмите сок. Добавьте сок и цедру в клубничный сироп. Настаивайте 2- 3 часа. Добавьте чай, доведите до кипения. Влейте ром и подавайте!

ОБЛЕПИХОВЫЙ ПУНШ С ПРЯНОСТЯМИ

Ингредиенты:

- ✓ 300 г замороженной облепихи
- ✓ 1 лимон

- ✓ 2 апельсина
- ✓ 1,5 л воды
- ✓ 20 г свежего корня имбиря
- ✓ 1 палочка корицы,
- ✓ ½ чайной ложки молотого кардамона (эль)

Способ приготовления:

Протрите облепиху через сито, установленное в глубокую миску. Жмых сохраните. К облепиховому соку добавьте сок лимона и одного апельсина. Их кожуру тоже сохраните. Второй апельсин нарежьте тонким полукругами для подачи.

Поставьте емкость с соком в холодильник. В кастрюлю сложите облепиховый жмых, кожуру лимона и апельсина, нарезанный мелко корень имбиря, корицу, кардамон, залейте водой и помешивая доведите до кипения. Затем снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 15–20 мин. Процедите содержимое и соедините с соком. При подаче в стакан можно добавить немного облепихи и кусочки апельсина.

КОКТЕЙЛЬ РОЗОВЫЙ ЗАКАТ

Ингредиенты:

- ✓ 15 мл клубничного ликера
- ✓ 15 мл водки
- ✓ 15 мл лимонного сока
- ✓ 50 мл апельсинового сока
- ✓ 60 мл розового игристого вина
- ✓ Ломтики сезонных фруктов или ягоды для украшения

Способ приготовления:

Все ингредиенты кроме фруктов и розового игристого вина, смешайте и влейте в бокал со льдом. Долейте в бокал игристое вино и украсьте фруктами или ягодами.

ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ

У детей тоже могут быть вечеринки и нет для них большей радости, чем если все будет как у взрослых.

На самом деле придумать напитки для детской вечеринки сложнее, чем для взрослой. Вот несколько интересных идей:

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ

Ингредиенты:

- ✓ 100 г темного шоколада (лучше органического)
- ✓ 100 мл миндального молока
- ✓ 100 мл кокосового крема

Способ приготовления:

Наломайте шоколад, смешайте в сотейнике с молоком и кокосовым кремом. Доведите, помешивая, до кипения. Варите на медленном огне 2 мин. Подавайте горячим.

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты:

- ✓ 500 г клубники
- ✓ 200 мл свежесжатого апельсинового сока
- ✓ 3 ст. л меда или кленового сиропа
- ✓ 200 мл минеральной воды
- ✓ Дробленый лед по желанию

Способ приготовления:

Очистите клубнику от ножек и сложите в чашу блендера вместе со всеми остальными ингредиентами. Процедите, чтобы убрать мелкие семена. Перелейте в красивые бокалы.

АНАНАС С ВИТАМИНОМ С

Ингредиенты:

- ✓ 1 стакан кусочков ананаса (можно замороженные)
- ✓ ½ стакана свежесжатого апельсинового сока
- ✓ 6–7 ягод клубники свежей или замороженной
- ✓ 2 ст. ложки лимонного сока

Способ приготовления:

Соединить все ингредиенты в чаше блендера и перемешать. Подавать в красивом бокале

НАПИТКИ, ОСНОВАННЫЕ НА КОФЕ

БРОНЕКОФЕ

Ингредиенты:

- ✓ 150 мл заваренного любым способом натурального кофе
- ✓ 1 ст. ложка кокосового масла

- ✓ [Свитанго](#) или кленовый сироп по желанию вкусу

Способ приготовления:

Влейте горячий кофе в чашу блендера, добавьте все остальные ингредиенты и взбейте. Перелейте в подогретый стакан и подавайте.

МИНДАЛЬНЫЙ ЛАТТЕ С КАЛЬВАДОСОМ

Ингредиенты:

- ✓ 100 мл Кальвадоса
- ✓ 20 г горького шоколада
- ✓ 130 мл миндального молока
- ✓ 30 мл эспрессо
- ✓ 1 чайная ложка апельсиновой цедры

Способ приготовления:

Растопите шоколад на водяной бане. Взбейте молоко с миндальной пасту в пену. Налейте в бокал растопленный шоколад и кальвадос, добавьте миндальную пену и аккуратно влейте эспрессо. Посыпьте апельсиновой цедрой и подавайте.

ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ

Ингредиенты:

- ✓ 2 столовые ложки тыквенного пюре (надо заранее отварить или запечь тыкву)
- ✓ 30 мл свежесваренного кофе
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана орехового молока
- ✓ $\frac{1}{4}$ стакана воды
- ✓ $\frac{1}{2}$ ч л молотой корицы
- ✓ $\frac{1}{4}$ ч л молотого имбиря
- ✓ Щепотка мускатного ореха
- ✓ Щепотка измельченной гвоздики
- ✓ Ваниль – по желанию
- ✓ 1 ч л кленового сиропа

Способ приготовления:

В небольшой кастрюле доведите до кипения воду и молоко. Добавьте тыквенное пюре и все остальные компоненты. Взбейте до однородной массы. Отрегулируйте сладость и количество специй.

НАПИТКИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЧАЕ

ЗИМНИЙ ПУНШ

Ингредиенты:

- ✓ 3 стакана чая Банчо (жидкость после заваривания и процеживания)
- ✓ 0,5 стакана ягод (можно замороженных)
- ✓ 1 палочка корицы
- ✓ 1 чайная ложка натертой цедры апельсина
- ✓ Щепотка соли
- ✓ Гвоздика в апельсине
- ✓ Звездочка аниса
- ✓ 0,5 стакана красного вина

Все, кроме вина смешать, довести до кипения и варить 5 минут.
Добавить вино и пить горячим.

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Его можно пить холодным или горячим.

Ингредиенты:

- ✓ 0,5 чайной ложки элитного черного чая
- ✓ 2-3 кусочка нарезанного тонкими пластинами свежего корня имбиря
- ✓ 1 кружочек лимона
- ✓ 1 ст. ложка меда или кленового сиропа

Способ приготовления:

В термокружку сложите чай, имбирь и лимон, залейте стакан горячей (85–90°) воды.
Закройте и настаивайте 10 мин. Вмешайте мед или кленовый сироп.

Если хотите холодный вариант, перед подачей, в высокий стакан положите лед и залейте остывший чай.

МОХИТО НА ЗЕЛЕНОМ ЧАЕ

Ингредиенты:

- ✓ 30 мл белого рома
- ✓ 100мл крепкого зеленого чая
- ✓ ¼ стакана листочков мяты
- ✓ ½ лайма, нарезанного дольками
- ✓ 2 ч. л. кленового сиропа или свитанго
- ✓ Газированная минеральная вода

Способ приготовления:

В высокий стакан положите мяту, лайм, кленовый сироп или свитанго. Растолките все вместе пестиком. Влейте зеленый чай, перемешайте. Добавьте лед, ром и долейте газированной воды. Сразу подавайте!

ЛИМОННЫЕ НАПИТКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

Ингредиенты:

- ✓ 3 лимона
- ✓ 100 г кленового сиропа или свитанго
- ✓ Вода
- ✓ Щепотка соли
- ✓ Лед

Способ приготовления:

Хорошо помойте лимоны. 1 лимон нарежьте тонкими полукругами, посыпьте сахаром и солью и оставьте на 30 мин. Затем добавьте 0,5 стакана воды и варите 3 мин после закипания. Остудите.

С двух лимонов овощечисткой снимите тонкую цедру.

Прокатайте лимоны с нажимом по столу, отожмите сок. Сок добавьте в кувшин с 1 литром воды. Туда же положите цедру лимона и соедините с остывшим лимонным раствором, приготовленным ранее. Добавьте лед по желанию.

ЛАЙМОВЫЙ ЛИМОНАД С ЛЕМОНГРАССОМ

Ингредиенты:

- ✓ 5 лаймов
- ✓ 3 стебля лемонграсса
- ✓ 100 -150 г кленового сиропа/меда или свитанго
- ✓ Вода
- ✓ Лед

Способ приготовления:

2 лайма нарежьте небольшими дольками и положите на дно кувшина.

У стеблей лемонграсса отрежьте самый низ. Немного отбейте стебли скалкой или тупой стороной ножа, чтобы слегка их расколоть и положите к лаймам. Влейте 1 л воды и поставьте в холодильник.

В 1 ст. воды размешайте кленовый сироп/ мед или свитанго.

Выжмите сок из лаймов. Соедините все вместе. Добавьте по желанию лед.

АРБУЗНЫЙ ЛИМОНАД

Ингредиенты:

- ✓ 1,5 кг арбуза
- ✓ Сок 1 лимона
- ✓ 8-10 листиков базилика
- ✓ Лед

Способ приготовления:

Нарежьте арбуз средними кусками, удалите косточки и сложите в чашу блендера, добавьте базилик, сок лимона и лед. Смешайте и подавайте в высоких бокалах, украшенных кусочком арбуза.

ЗЕЛЕННЫЕ БРЫЗГИ

Ингредиенты:

- ✓ 150 г свитанго или кленового сиропа
- ✓ 4 средних огурца
- ✓ 2 стебля лемонграсса
- ✓ Сок 4 лаймов
- ✓ 150-20 листиков мяты
- ✓ Лед

Способ приготовления:

Кленовый сироп размешайте с 500 мл воды.

Если используете свитанго, растворите его в горячей воде.

У стеблей лемонграсса отрежьте самый низ. И нарежьте лемонграсс и огурцы крупными кусочками. Сложите их в чашу блендера с соком лайма и полученным раствором свитанго или кленовым сиропом. Доведите все до однородной массы. Процедите ее через мелкое сито, отжимая ложкой.

Налейте лимонад в кувшин, добавьте лед, мяту и подавайте.

Можно сделать этот коктейль алкогольным, добавив к нему лимончелло!

КОКТЕЙЛИ – БУСТЕРЫ

ЭНЕРГЕТИК

Ингредиенты:

- ✓ 1 ч. л. чая пуэр
- ✓ 2 см свежего корня имбиря
- ✓ 2 апельсина – сок и цедра
- ✓ Сок и цедра ½ лимона

- ✓ 2 ст. ложки кленового сиропа (или меда)

Способ приготовления:

Тонко нарежьте имбирь и сложите его в заварочный чайник.

Добавьте чай, цедру апельсина и лимона. Добавьте стакан остывшего кипятка.

Оставьте на 10 мин, процедите, смешайте с кленовым сиропом, соком лимона и апельсина.

Влейте в наполненный льдом высокий стакан.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ

Ингредиенты:

- ✓ 30 г зеленой гречки
- ✓ 30 г кедровых орехов
- ✓ 1 ст. ложка пасты из семян тыквы (или 20 г тыквенных семечек)
- ✓ 1 ст. ложка меда или кленового сиропа
- ✓ 1 стакан минеральной воды без газа

Способ приготовления:

Замочите гречку и кедровые орешки в воде комнатной температуры на 12 часов.

Промойте и соедините все ингредиенты в чаше блендера.

Взбейте до получения однородной массы.