

Sezóna horkých nápojů



Nasušeno z přírody

Kdo se na podzim připravil, v zimě se raduje z voňavých lektvarů lahodících tělu i mlsnému jazýčku. Ostatním nezbyvá než vyrazit k babce kořenářce. **Ve výbavě by rozhodně neměly chybět šípky a brusinky dodávající tělu spoustu vitamínu C, který v sychravém počasí tolik potřebujeme.**

Aby nápoje skutečně zahřály prokřehlé tělo, nestačí pouze ohřát jednotlivé ingredience. **Je dobré přidat „zahřívací suroviny“, mezi které patří zázvor, chilli, anýz, kmín, skořice, rozmarýn či karob** Doslazovat bychom měli zásadně medem! Ovšem pouze ve chvíli, kdy už nápoj není horký a nezničí tak medové zdraví prospěšné látky.

Pečené čaje

Rok od roku získávají pečené čaje stále více na oblibě. Koupit se dají v běžné prodejní síti, ale **připravit je můžeme i v teple domova**. Potřebujeme podzimní ovoce – jablka, hrušky, švestky, pomeranče, ale třeba i rozinky, šípky nebo dýni. Chuť přidá oblíbená směs koření – skořice, hřebíček, zázvor, kardamom, ale také med, třtinový cukr nebo rum. Ovoce je potřeba dobře očistit, omýt a nakrájet na menší kostičky. Poté se smíchá s kořením, zasype cukrem a nechá se pozvolna péct na plechu vyloženém pečicím papírem po dobu zhruba 45 minut. Před koncem můžeme přidat rum. Hotové ovoce lze použít rovnou na čaj nebo jej zavaříme a uložíme do spížírny.

Dobroty pro nejmenší

Ovocné čaje mají děti sice rády, ale když jim chceme udělat opravdu radost, nabídneme jim **kakao nebo horkou čokoládu**. Pokud je navíc zakryje sněhově bílá šlehačková peřina, naprostá spokojenost je zajištěna. Pro slavnostní příležitosti pak kakao dozdobte bonbóny marshmallow nebo posypte vanilkou.

Jestli chcete vyzkoušet alternativu pro klasické kakao, připravte **obdobný nápoj z karobu a klasického, sójového nebo mandlového mléka**. Hitem posledních let se stávají také ohřívané ovocné džusy. Výborně je dochutí čerstvé, sušené i kompotované ovoce. Většinu dětí neurazí ani tyčinka skořice nebo plátek pomeranče ozdobený hřebíčkem.

Alkohol v teplém kabátě

Mezi naprostou klasiku, kterou většina smrtelníků spojuje se zimními plískanicemi, patří **svažené víno a grog**. Další příčky obývá **punč nebo vaječný koňak**.

Ale ani touto starou gardou nemusí zimní nápojový lístek končit. Ač teploty klesají pod bod mrazu, **vynechat nemusíme ani tolik oblíbené šampaňské**. To si výborně rozumí **s horkým sirupem z brusinkového džusu, zázvoru a anýzu**. Netradiční pohoštění představuje **anglický nápoj připravený z citrusové marmelády a ohřáté whisky**. Milovníci hořkých chutí by pak měli vyzkoušet **horké campari doplněné vermutem a plátkem čerstvého pomeranče**.

Vyzkoušejte naše recepty:

Yogi čaj

1 litr vody, 4 hřebíčky, 4 kuličky černého pepře, 4 kusy kardamomu, 1 tyčinka skořice, 1 lžice černého čaje, 4 plátky čerstvého zázvoru, 200 ml mléka

Vodu přivedeme ve větším hrnci k varu, přidáme veškeré koření a necháme pozvolna ohřívát po dobu 20 minut, poté přidáme černý čaj a necháme louhovat dalších 5 minut. Scedíme, dle chuti zjemníme mlékem, dosladíme medem či cukrem a ihned podáváme.

Horký sirup

1 litr jablečného moštu, 250 ml čerstvé neslazené pomerančové šťávy, 500 ml šťávy z granátového jablka, 200 ml citronové šťávy, 50 g krystalového cukru, 3 tyčinky skořice, 1 lžička hřebíčku, 1 lžička nového koření

Všechny ingredience smícháme ve větší pánvi nebo v nepřilnavém hrnci, přivedeme k varu a necháme za občasného míchání asi jednu hodinu pozvolna probublávat. Hotový sirup používáme pro přípravu studených i horkých nápojů. Skvěle doplní např. grog.

Grand coffee

30 cl Grand Marnier koňaku, 150 ml kvalitní silné černé kávy, čerstvá šlehačka a karamelový sirup na zdobu

Do vysoké sklenice nalijeme koňak, přidáme kávu, ozdobíme šlehačkou a karamellem. Dosladíme dle potřeby.

Glögg

750 ml kvalitního červeného vína, 400 ml portského vína, 250 ml vodky, hrst rozinek, hrst nasekaných sušených fíků, šťáva ze dvou pomerančů, 2 badyány, 1 chilli paprička, 1 hřebíček, 3 kardamomy, 2 tyčinky skořice

Všechny ingredience smícháme ve velké pánvi nebo v nepřilnavém hrnci. Přivedeme k varu a ihned odstavíme z ohně. Necháme odpočívat 2 hodiny, poté znovu ohřejeme a podáváme. Dle chuti dosladíme třtinovým cukrem.