

Zahřejme se horkým nápojem



Čaj je horká klasika

Mezi naše nejlepší přátele a pomocníky patří v zimě bezesporu **obyčejně neobyčejný čaj**. Vychutnáváme si ho v mnoha variantách - černý, zelený, ovocný či bylinkový. V posledních letech se rozmáhají i odrůdy červených čajů, jako je puerh, roibos nebo maté.

V zimě pak přicházejí i vylepšené varianty, jako je **čaj s rumem, kandovaným ovocem nebo griotkou**. Fantazii se meze nekladou, avšak **mezi nejoblíbenější ingredience patří skořice, badyán, mandle či kardamom**.

Z cukrů stále vyhrává cukr bílý, ale **vyzkoušejte pro jednu cukr třtinový nebo med** a budete jistě mile překvapeni. Kromě sladkosti totiž čaji dodají vynikající aroma a chuť.

Máte-li chuť na něco nového, udělejte si podle našeho receptu například **aromatický čaj s kondenzovaným mlékem à la Masala** - recept naleznete [ZDE](#)

Čokoláda: sladká a sametová lahůdka

Nejenom pro děti je symbolem pohody a tepla **horká čokoláda**. K dostání je v několika druzích. Doma si ji vyrobíte snadno z instantních polotovarů nebo pravou z hořké či mléčné čokolády a mléka. Vyzkoušejte naši **speciální horkou čokoládu na dřívku** - recept máme [ZDE](#)

Pokud nechcete experimentovat příliš, **dochutte horkou čokoládu vanilkou, skořicí, mátou, vyšlehanou domácí šlehačkou** nebo podle amerického stylu přidejte kousky marshmallow. Ve Španělsku si připravují velice hustou horkou čokoládu a namáčejí v ní churros, španělské skořicové šneky.

Svařák = nápoj s kouzlem svátku

Jen málokterý nápoj vám připomene vánoční svátky tak, jak to umí **svařené víno neboli lidově svařák**. U svařáku se rozhodně neřidte heslem - čím kvalitnější víno, tím kvalitnější svařák. **Ideální jsou stolní a přívlastková vína**, každopádně zapomeňte na suché druhy a trpká vína.

Nejoblíbenější je červený svařák podávaný s hutnou dávkou hřebíčku a skořice. Vyzkoušejte však **vylepšenou variantu s badyánem a medem** (recept na **medový svařák s pomerančem** je ZDE) nebo třeba takový **nealkoholický svařák z jablečného moštu podávaný v jablíčkách** - recept na něj vám přinášíme ZDE