

Для того, чтобы люди не только согревались зимой, но и получали удовольствие, давным-давно придуманы горячие алкогольные напитки. Собственно алкоголя во всех них не очень много и градус невелик, зато согревают эти напитки гораздо лучше, чем обычный чай или кофе. Однако, чтобы не схватить напиток, который не придется вам по вкусу, лучше заранее во всем разобраться. Например, чем отличается глинтвейн от пунша и оба они – от глегга? Какие напитки придумали хитрые французы, и что порадует любителей градуса повыше?



Глинтвейн

Это самый известный и популярный из горячих алкогольных напитков, который готовят зимой практически везде с небольшими национальными отличиями. Глинтвейн представляет собой красное вино, прокипяченное с сахаром и пряностями; очень часто туда добавляются фрукты. Он появился в Средние века в Европе, изначально изготавливался на основе бордо и кларета. Сейчас для приготовления используются красные сухие и полусухие вина.

Глинтвейн зимой готовят практически во всех европейских странах, продают с лотков на рождественских рынках, и во многих городах такие лотки открыты с декабря по февраль – вы можете выпить стаканчик, остановившись на минуту на улице. Однако в разных странах есть небольшие отличия. Например, в Германии в вино добавляют немного рома и сироп агавы, в Англии – джин, мед и сироп шиповника. Есть даже белый глинтвейн – для тех, кто красное вино не любит.



Яблочный коктейль с кальвадосом

Во Франции много оригинальных напитков, которые производятся только в этой стране, и кальвадос – один из них. Получают его путем перегонки яблочного сидра, а с

наступлением холодного времени года в Нормандии начинают готовить горячий коктейль на основе кальвадоса. Не зря же его производят именно здесь! Классический местный рецепт предполагает наличие кальвадоса, яблочного сока и имбиря. Смесь должна быть довольно горячей, но не обжигающей, и подается обычно в прозрачных бокалах. Это ароматный, согревающий и весьма полезный напиток.



Грог

Разбавленный водой ром с пряностями придумал Эдвард Вернон по прозвищу Старый Грог, вице-адмирал британского флота, еще в XVIII веке. Он велел в целях экономии раздавать матросам ром, разбавленный горячей или холодной водой, и команде это внезапно понравилось. Напиток прижился, со временем туда стали добавлять пряности, и теперь это – один из самых популярных горячих коктейлей. Грог – быстрый и простой в приготовлении зимний напиток, так как пряностей сюда нужно немного (обычно это корица, имбирь и гвоздика, да и то по желанию), нужен лишь крепкий алкоголь и лимонный сок. Иногда добавляют молоко, мед или кофейный настой и подают получившийся напиток в фарфоровых чашечках. Традиционный же грог на основе рома подают либо в бокалах для «айриш кофе», либо в подогретых стаканах с подстаканниками.





[для](#), [на](#), [не](#), [ва](#), [от](#), [если](#), [очень](#), [чем](#), [который](#), [всех](#), [напитки](#), [Глинтвейн](#)
[вкусное](#)