

Согреваемся глинтвейном: рецепты разных стран

За окном октябрь. Промозглый ветер сдирает с деревьев золотую листву. Прохожие спешат по делам, кутаются в теплые шарфы до носа, натягивают шапки. В воздухе застыла прохлада. Вечером, возвращаясь домой, усталые трудоголики выпивают кружку горячего чая, кутаются в теплый свитер. Завтра наступит очередной серый день.

Добавить красок в череду пасмурных будней можно по-разному. В качестве одного из вариантов предлагаем провести вечер в компании горячего вина с пряностями.

Интересно знать:

Глинтвейн – горячий алкогольный напиток на основе красного вина, нагретого до 70-80 градусов с сахаром и пряностями. Первые рецепты глинтвейна были известны еще в Древнем Риме. Тогда вино смешивали с пряностями, но не нагревали. Настоящее горячее вино появилось во времена средневековья в странах Северной и Центральной Европы.

Вообще глинтвейн считается рождественским напитком. Во многих европейских странах его продают с конца ноября. Однако есть ряд городов, где купить горячее вино можно и в октябре.

Рецепты глинтвейна в разных странах

Великобритания



В Великобритании глинтвейн называют Mulled wine и только так. Традиционно напиток готовят на основе красного вина или яблочного сидра, добавляют много специй (в основном гвоздику и мускатный орех). Сахар кладут темный, поэтому глинтвейн получается не очень сладким. Фрукты добавлять не принято, разве что половину кружочка апельсина – для красоты. Зато к готовому напитку подают маленькие горячие пирожки с сухофруктами.

Франция



Французский глнтвейн или Vin chaud варят из красного вина, вместо сахара добавляют мед, немного корицы и очень много кардамона. Поэтому напиток приобретает яркий мятно-анисовый вкус. Когда глнтвейн почти готов, в горячее вино доливают крепкий алкоголь (кальвадос, ликер на травах). К Vin chaud обычно подают жареные каштаны.

Германия



Немецкий глнтвейн очень близок к российскому: горячий, сладкий, душистый напиток, немного острый, щедро сдобренный корицей. Считается, что в Россию глнтвейн попал из Германии. Рецепты действительно похожи.

НО: в немецкий напиток не добавляют много фруктов. Зато по традиции глнтвейн варят в большой кастрюле на большую компанию. Напиток постоянно держат на плите, подогревая, а когда тот начинает выдыхаться, доливают крепкий алкоголь.

Германию можно назвать самой «глнтвейновой» страной Западной Европы. Готовый напиток продают в бутылках в магазине. Немецкий бутылочный глнтвейн обычно очень вкусный и стоит дешево.

Италия

Итальянский глнтвейн или Vin brulé.



Варят напиток из красного крепкого очень сладкого вина. В него добавляют много фруктов (сушеных, свежих), миндаль, щедро приправляют корицей, гвоздикой, бадьяном. Когда глинтвейн почти готов, добавляют немного ликера «Амаретто». Пьют Vin brulé здесь по-особому. Сначала выпивают вино, а потом съедают пропитанные вином сухофрукты со дна кружки.

Россия

В России глинтвейн готовят как из белого, так и из красного вина. Идеально подходят сухие или полусухие некрепкие вина. В напиток добавляют много фруктов, сахара и специй. Он получается сладким, немного терпким и ароматным.



Рецептов «горячего вина» множество. У каждой страны, города он свой. Согреться, порадовать себя вкусным напитком можно, не выходя из дома.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9391 02.10.2017, 13:49 📌 1329
URL: <https://babr24.com/?ADE=165660> Bytes: 3564 / 3265 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)