



ЛЮБИМЫЕ ГОРЯЧИЕ УЛИЧНЫЕ НАПИТКИ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Б38

*В оформлении книги были использованы
материалы с Shutterstock.com*

Бедретдинов, Тимур.

Б38 Любимые горячие уличные напитки / Тимур
Бедретдинов — Москва: Издательство АСТ, 2026. —
64 с. (Напитки на любой случай)

ISBN 978-5-17-179173-5

Согревайтесь с душой! Эта книга превратит осенние и зимние вечера в уютный ритуал, который согревает компанию и дарит атмосферу уличного праздника. Внутри — более 20 рецептов для любого настроения: от традиционного глинтвейна до экзотическогопряного чая. Компактный формат легко брать с собой на дачу или в гости.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-179173-5

© ООО «Издательство АСТ», 2026



Введение

В каждом зёрнышке кофе, каждой веточке чая, каждом аромате специй скрыта целая история — история тепла, уюта и маленьких ритуалов, которые делают наш день особенным. Горячие напитки сопровождают нас в моменты размышлений и встреч, дарят силы после долгого дня и создают особую атмосферу дома, куда всегда хочется возвращаться.

Вкус горячего напитка — это приглашение к паузе, к тому, чтобы остановиться и почувствовать момент. Сладкий мед, пряная корица, терпкий чай или мягкий кофе — все эти ноты переплетаются и создают уникальную атмосферу, в которой душа находит покой. В каждом рецепте кроется возможность открыть что-то новое о себе и своей любви к простым радостям.

Неважно, ищите ли вы способ согреться морозным утром, взбодриться после долгой прогулки или провести вечер в компании друзей — здесь каждый найдёт что-то по душе. Позвольте себе погрузиться в этот мир ароматов и вкусов, открыть рецепт, который станет вашим личным источником тепла и вдохновения.

Пусть эти страницы станут для вас не просто книгой, а путеводителем в мир наслаждения и умиротворения, где каждое утро и каждый вечер наполнены особенным светом и уютом, который только горячий напиток способен подарить.



Карамельный чай

Когда после долгого дня хочется забыть неприятные впечатления о нём, карамельный чай сразу придёт на помощь. Он быстро разгонит холодные и горькие воспоминания и подарит ощущения, похожие на тёплые объятия близкого человека. Пробуйте скорее!

Ингредиенты (на 4 порции):

- Карамельный сироп — 50 мл
- Чёрный чай — 2 ч. л.
- Вода — 350 мл
- Молоко — 200 мл
- Экстракт ванили — 1 ч. л.
- Шоколадная крошка — для украшения
- Взбитые сливки — для украшения

Приготовление:

Заварите черный чай, добавьте в него ваниль. Накройте крышкой и оставьте настаиваться 5 минут. Подогрейте молоко, не доводя до кипения. Аккуратно влейте тёплое молоко в чай с ванилью, хорошо перемешайте. Добавьте сироп и дайте напитку настояться ещё 3–5 минут.

Подача:

Подавайте в подогретых стеклянных чашках или стаканах с двойной стенкой, украсьте взбитыми сливками и шоколадной крошкой.

Советы:

При заваривании чая соблюдайте рекомендуемое время и температуру воды (не выше 90 °С), не заливайте чай кипятком. Тщательно следите за молоком, не доводите его до кипения и настаивайте готовый напиток только с открытой крышкой, чтобы избежать образования плёнки.

4



Любимые горячие уличные напитки

Для более насыщенного вкуса замените сироп на карамель, добавляйте её вместе с ванилью в начале приготовления.



Гранатовый глинтвейн

Лето уходит, и за окном пейзаж больше не зелёный. Напротив, он куда лучше! Море тёплых красок, парад ярких цветов... он и найдёт отражение во вкусном глинтвейне. А горчинка граната напомнит о приближающейся зиме и согреет своим теплом.

Ингредиенты (на 6 порций):

- Гранатовый сок — 1 л
- Вода — 300 мл
- Кардамон — 3 шт.
- Бадьян — 3 шт.
- Мускатный орех — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Перец душистый — 5 шт.
- Имбирь молотый — $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Яблоко — 1 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Апельсин — 2 шт.
- Корица — 3 палочки и для украшения
- Тростниковый сахар — по вкусу

Приготовление:

В кастрюлю влейте гранатовый сок и воду, поставьте на средний огонь. С апельсина снимите цедру, нарежьте дольками. Яблоко очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте кубиками. Из лимона выжмите сок. Добавьте цедру, апельсиновые дольки, яблоко и сок в кастрюлю. В чуть подогретый сок добавьте корицу, бадьян, кардамон, душистый перец, имбирь и мускатный орех. Нагревайте на медленном огне и томите под крышкой 30 минут, периодически помешивая. Снимите с огня, дайте настояться под крышкой 40 минут. Перед подачей процедите глинтвейн через сито.

Подача:

Подавайте горячим в стеклянных толстостенных кружках, предварительно подогрейте их. Украсьте тонкими слайсами яблока и корицей. По желанию для большей сладости добавьте тростниковый сахар.

