

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>6</b>
-----------------------	----------

<b>СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГЛИНТВЕЙНА</b> .....	<b>7</b>
---	----------

## **АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

• ПРЯНЫЙ ГЛИНТВЕЙН .....	8
• МЕДОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ .....	10
• ИМБИРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН С КОНЬЯКОМ.....	12
• КРАСНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ ГЛЁГ .....	14
• КЛАССИЧЕСКИЙ ГРОГ .....	16
• ПРЯНЫЙ ГРОГ .....	18
• КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ.....	20
• ХОТ-ТОДДИ .....	22
• ЭГГ-НОГ .....	24
• АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЭГГ-НОГ С ИМБИРНЫМ ЭЛЕМ .....	26
• ПРЯНОЕ КАКАО С РОМОМ .....	28
• ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С БРЕНДИ И БЕЙЛИСОМ .....	30

## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

• СБИТЕНЬ С ТРАВАМИ .....	32
• КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ .....	34
• КЛАССИЧЕСКИЙ УЗВАР .....	36
• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН .....	38
• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПУНШ .....	40
• ПРЯНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ЭГГ-НОГ .....	42
• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛЁГ .....	44

## КОФЕ

- ТЫКВЕННЫЙ ПРЯНЫЙ ЛАТТЕ ..... 46
- ОРЕХОВЫЙ РАФ ..... 48
- КОФЕ С ХАЛВОЙ ..... 50
- КОФЕ С ПРЯНОСТЯМИ ..... 52
- АЛКОГОЛЬНЫЙ КАПУЧИНО С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ ..... 54
- КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ ..... 56

## ЧАЙ

- ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С МЕДОМ ..... 58
- МАСАЛА ..... 60
- ЧАЙ С КОРИЦЕЙ И ИМБИРЕМ ..... 62

### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Уровень  
сложности

Количество  
порций

Время  
приготовления