



ЛЮБИМЫЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Ш95

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

Шукюров, Руслан.

Ш95 Любимые праздничные напитки / Руслан Шукюров —
Москва: Издательство АСТ, 2026. — 64 с. («Напитки
на любой случай»)

ISBN 978-5-17-179174-2

Сделайте каждый праздник уникальным! Эта книга превратит создание напитков в изящный ритуал, который объединяет компанию и дарит яркие эмоции. Вы найдете более 20 рецептов для разных поводов — от безалкогольных коктейлей до смелых вкусовых комбинаций. Удобный маленький формат легко хранить на кухне и брать с собой.

Это не просто сборник рецептов, а проводник в мир, где вы легко создадите атмосферу тепла, радости и дружеского общения.

УДК 641.55
ББК 36.9971

ISBN 978-5-17-179174-2

© ООО «Издательство АСТ», 2026

Введение

В каждой капле праздничного напитка заключена магия момента — искры радости, тепло встреч и шепот незабываемых историй. Когда стекло бокала встречается с мерцающим светом свечи, начинается путешествие в мир вкусов, ароматов и настроения. Эта книга — ваш путеводитель по волшебству коктейлей и настоек, созданных для того, чтобы сделать любой праздник особенным и неповторимым.

Праздничные напитки — это не просто смесь ингредиентов, это маленькие ритуалы, которые объединяют людей, вдохновляют на смех и тосты, вызывают живое общение и искренние эмоции. Каждый рецепт — это приглашение к творчеству: попробуйте добавить щепотку специй, каплю экзотики или нежную нотку домашних трав — и напиток преобразится, приобретя характер и душу. Приглашаем вас погрузиться в эту атмосферу света и вкуса, где каждый глоток становится праздником души. Неважно, отмечаете ли вы важные даты или просто хотите добавить немного волшебства в обыденность, — эти рецепты помогут создать настроение, которое останется с вами надолго. Здесь напитки говорят на языке радости, дружбы и любви.

Пусть эта книга станет вашим надежным спутником в мире праздничных напитков, вдохновляя на новые открытия, встречи и моменты счастья. Открывайте её страницы, смешивайте и подавайте с душой — и пусть каждый праздник будет наполнен не только вкусом, но и умением наслаждаться настоящим. Поднимем же бокалы!



Глинтвейн

Открываем эту книгу нестареющей классикой — глинтвейном: с ним любой праздник станет уютнее и атмосфернее, подарит частичку тепла и комфорта. В этом напитке сочетается сладкое и пряное, а потому глинтвейн никого не оставит равнодушным!

Ингредиенты (на 6 порций):

- Вишнёвый сок — 1 л
- Вода — 300 мл
- Гвоздика — 3–4 шт.
- Кардамон — 3 шт.
- Перец горошком — 3–4 шт.
- Имбирь молотый — 1 ст. л.
- Корица — 3 палочки и для украшения
- Яблоко — 1 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Цедра лимона — ½ шт.
- Апельсин — 2 шт.
- Мед — по вкусу

Приготовление:

В кастрюлю налейте воду, добавьте цедру лимона, гвоздику, кардамон, душистый перец, имбирь, корицу. Нарежьте яблоко на дольки, апельсины и лимон кольцами и добавьте в кастрюлю. Залейте всё вишнёвым соком, перемешайте. Поставьте на маленький огонь и варите, не доводя до кипения, чтобы напиток не потерял аромат. Снимите с огня и процедите.

Подача:

Подавайте горячим в стеклянных кружках с украшением из дольки апельсина и палочки корицы. По желанию для большей сладости добавьте мед.

Советы:

Добавляйте мёд в остывший напиток: так он не потеряет свои полезные свойства.



Любимые праздничные напитки

Для более яркого раскрытия вкуса накройте глинтвейн крышкой, поставьте в тёплое место и дайте настояться 10–15 минут. Вишнёвый сок можно заменить виноградным или гранатовым.



Сливочное пиво

Чувствуете, магия так и витает в воздухе? Всё верно, ведь перед нами сейчас рецепт сливочного пива. Того самого, что пьют волшебники в трактирах по любому поводу. Вот и мы можем почувствовать эту магию, приготовив сливочное пиво в своих котелках! Кастрюли тоже сгодятся, на первый раз простим.

Ингредиенты (на 6 порций):

- Сливочное масло — 50 г
- Белый сахар — 75 г
- Коричневый сахар — 75 г
- Ваниль — 1 ч.л.
- Щепотка молотой корицы
- Щепотка соли
- Сливки 22–30% жирности — 300 мл
- Молоко — 200 мл
- Газированная вода «Крем-сода» — 1 л
- Взбитые сливки для украшения

Приготовление:

В кастрюле растворите белый сахар в 50 мл воды. Нагревайте на среднем огне, не мешая, пока сахар не превратится в карамель янтарного цвета. Добавьте сливочное масло, коричневый сахар, соль, ваниль и корицу, перемешайте до однородности. Снимите с огня.

В отдельной кастрюле подогрейте сливки с молоком, не доводя до кипения. Тонкой струйкой вливайте сливки в карамель, постоянно помешивая. Верните на слабый огонь и варите ещё 2–3 минуты до загустения, затем остудите.

Разлейте карамельный соус в стаканы (примерно 4 ст. л. на порцию), долейте сверху холодную газированную воду.

Подача:

Напиток удобно подавать в высоких стаканах с трубочкой или палочкой для перемешивания.

