

# Согревающее меню: топ-5 горячих безалкогольных напитков для домашнего уюта

09.11.2025



Когда за окном морозит и идет снег, так хочется завернуться в плед и согреться чашкой ароматного напитка. Редакция НДН.инфо собрала для вас пять простых и эффектных рецептов, которые превратят обычный вечер в маленький праздник.

## **Классический безалкогольный глинтвейн**

Этот напиток – главный конкурент своего «взрослого» собрата. Он сохраняет всю глубину и пряность традиционного глинтвейна, но подходит для всей семьи.

### **Ингредиенты:**

- 1 литр качественного виноградного сока (лучше темного)
- 200 мл апельсинового сока
- 1 апельсин (нарежьте кружочками)

- 1 яблоко (нарежьте дольками)
- 3-4 ст. ложки меда (или по вкусу)
- Пряности: 2-3 палочки корицы, 5-7 звездочек бадьяна, 5-7 гвоздик, щепотка мускатного ореха.

#### **Приготовление:**

1. В кастрюлю с толстым дном налейте виноградный и апельсиновый сок. Добавьте нарезанные фрукты.
2. Поставьте на медленный огонь и начинайте нагревать, не доводя до кипения.
3. Добавьте пряности (гвоздику и бадьян лучше положить в заварочный мешочек или ситечко, чтобы потом легко извлечь).
4. Как только напиток станет горячим (около 70-80°C), снимите с огня, добавьте мед и хорошо размешайте.
5. Накройте крышкой и дайте настояться 10-15 минут, чтобы ароматы раскрылись. Разливайте по кружкам прямо с дольками фруктов.

#### **Яблочный пунш с имбирем**

Бодрящий, с приятной кислинкой и согревающей остротой – идеальный напиток, если вы чувствуете, что начинаете замерзать.

#### **Ингредиенты:**

- 1 литр яблочного сока
- 300 мл клюквенного морса или сока
- 1 лимон
- Свежий имбирь (кусочек 3-4 см), натертый на мелкой терке
- 2-3 палочки корицы

- Мед или сахар по вкусу.

#### **Приготовление:**

1. В кастрюле смешайте яблочный сок, клюквенный морс и натертый имбирь.
2. Доведите до легкого кипения, затем убавьте огонь до минимума.
3. Добавьте сок половины лимона, корицу и подсластитель по вкусу.
4. Томите на медленном огне 5-7 минут, не давая активно кипеть. Подавайте горячим.

#### **Пряный апельсиновый какао**

Детская мечта во взрослом исполнении. Этот напиток не только согреет, но и поднимет настроение своим солнечным цветом.

#### **Ингредиенты (на 2 порции):**

- 500 мл молока
- 3 ст. ложки какао-порошка
- 2 ст. ложки сахара или по вкусу
- Цедра половины апельсина
- 1 палочка корицы
- Щепотка ванилина или 1 ч. ложка ванильного экстракта.

#### **Приготовление:**

1. В сотейнике смешайте какао, сахар и немного холодного молока, чтобы получилась однородная паста.
2. Постепенно влейте оставшееся молоко, добавьте цедру апельсина и палочку корицы.

3. На среднем огне, постоянно помешивая венчиком, доведите напиток до почти кипения (должны появиться первые пузырьки по краям).
4. Снимите с огня, добавьте ваниль и дайте настояться под крышкой 3-5 минут. Перед подачей удалите корицу и цедру.

## **Восточный кофе с кардамоном**

Любителям кофе предлагаем рецепт с восточными нотками. Кардамон раскрывает вкус кофе и придает ему удивительно согревающий аромат.

### **Ингредиенты (на 1 порцию):**

- 1-2 ч. ложки молотого кофе (по вашему вкусу)
- 150-200 мл воды
- 3-4 коробочки кардамона (раздавить в ступке или плоской стороной ножа)
- Сахар по вкусу.

### **Приготовление:**

1. В турку положите кофе, сахар и измельченный кардамон.
2. Залейте холодной водой и медленно нагревайте на небольшом огне.
3. Как только начнет подниматься пенка, снимите турку с огня, дайте пенке осесть и повторите нагрев еще 1-2 раза.
4. Разливайте по чашке, не дожидаясь, пока гуща осядет – так напиток будет ароматнее.

## **Золотое молоко с куркумой**

Такой напиток не только согревает, но и приносит пользу здоровью. Куркума способна уменьшать воспаление в организме и количество плохого холестерина.

### **Ингредиенты (на 1 порцию):**

- 1 стакан молока (коровьего или растительного)

- 1 ч. ложка куркумы
- Кусочек свежего имбиря (1-2 см) или щепотка молотого
- Щепотка черного перца (важен для усвоения куркумы)
- Щепотка корицы
- 1 ч. ложка меда или кленового сиропа.

#### **Приготовление:**

1. В небольшой сотейник налейте молоко, добавьте все специи, кроме меда.
2. На среднем огне, постоянно помешивая, доведите до горячего состояния, но не кипятите.
3. Снимите с огня, немного остудите (до температуры, комфортной для питья), и только потом добавьте мед (в кипятке он теряет полезные свойства).
4. Взбейте венчиком до появления легкой пенки.

Зима – не повод для хандры, особенно когда на кухне стоит аромат корицы, имбиря и апельсина. Готовьте с удовольствием, пейте с наслаждением и будьте здоровы!