

Создаём праздничное настроение: 5 рецептов домашних напитков в преддверии Нового года

22.11.2025



С наступлением холодов и предвкушением праздников так хочется создать дома особую атмосферу уюта. Редакция НДН.инфо подготовила подборку простых, но эффектных рецептов новогодних напитков, которые согреют, поднимут настроение и станут украшением любого стола.

Безалкогольный глинтвейн «Зимняя сказка»

Идеально для семейного вечера с детьми.

Ингредиенты:

• 1 литр виноградного сока

• 2 апельсина

• 3-4 палочки корицы

• 5-6 звёздочек бадьяна

- 4-5 гвоздичек
- Мёд или сахар по вкусу

Приготовление:

Нарежьте апельсин дольками. В кастрюле смешайте сок, специи и дольки одного апельсина. Нагревайте на медленном огне 10-15 минут, не доводя до кипения. Добавьте мёд по вкусу. Разливайте в кружки, украсив второй половинкой апельсина.

Имбирно-яблочный пунш

Бодрящий и ароматный.

Ингредиенты:

- 1 литр яблочного сока
- Сок одного лимона
- 50 г свежего имбиря
- 3 ст. л. мёда
- 1 ч. л. мускатного ореха

Приготовление:

Имбирь нарежьте тонкими ломтиками. В кастрюле смешайте яблочный сок, имбирь и мускатный орех. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 5-7 минут. Процедите, добавьте лимонный сок и мёд. Подавайте горячим.

Клюквенный морс с мятой и цитрусами

Яркий, витаминный и очень праздничный.

Ингредиенты:

- 500 г замороженной клюквы
- 1 апельсин
- 1 лимон

- 5-6 веточек мяты

- Сахар по вкусу

- 2 литра воды

Приготовление:

Клюкву разморозьте и протрите через сито. Сок уберите в холодильник. Жмых залейте водой, добавьте цедру цитрусовых и мяту. Доведите до кипения, процедите. В остывший отвар добавьте клюквенный сок и сахар по вкусу. Подавайте охлаждённым или слегка подогретым.

Безалкогольный мохито «Новогодняя ночь»

Освежающий вариант для встречи Нового года.

Ингредиенты на 1 порцию:

- Свежая мята (5-6 веточек)

- 1 лайм

- 2 ч. л. тростникового сахара

- Газированная вода

- Лёд

Приготовление:

В высоком бокале разомните мяту и лайм, нарезанный дольками. Добавьте сахар и заполните бокал льдом. Залейте газированной водой, аккуратно перемешайте. Украсьте веточкой мяты.

Пряный горячий шоколад

Настоящее объятие в кружке для сладкоежек.

Ингредиенты на 2 порции:

- 500 мл молока

- 100 г тёмного шоколада

- 1 ч. л. корицы
- Щепотка мускатного ореха
- Взбитые сливки и маршмеллоу для подачи

Приготовление:

В сотейнике нагрейте молоко со специями, не доводя до кипения. Добавьте поломанный шоколад и размешивайте до полного растворения. Разлейте по кружкам, украсьте взбитыми сливками и маршмеллоу.

Для создания праздничной атмосферы не забудьте о красивой подаче – используйте тематические стаканы, трубочки, дольки цитрусовых и палочки корицы для украшения.

Приятных вам предпраздничных вечеров и вкусных экспериментов! Пусть ароматы имбиря, корицы и мандаринов наполнят ваш дом ожиданием чуда.

Кирилл Суржик