

Grzane piwo miodowe

Niby klasyczny przepis na grzane piwo, ale z drobnym twistem – zamiast zwykłego jasnego piwa blogerka Waniliowa Chmurka proponuje, by bazą do grzańca było piwo miodowe. Ten pomysł z pewnością spodoba się fanom bardzo słodkich, rozgrzewających napojów zimowych. Dodatek korzennych przypraw i pomarańczy podbija słodki smak oraz nadaje całości wspaniałego aromatu świąt. Przepis nie wymaga długich przygotowań. Przygotowanie takiego grzanego piwa zajmuje krótką chwilę, a podstawowe składniki większość z nas ma zawsze w domu.

Składniki

na jedną porcję

1 butelka piwa miodowego (np. Łomża Miodowe)

5 goździków

1 plaster świeżego imbiru

1 laska cynamonu

plaster pomarańczy

1 łyżeczka miodu

Sposób przygotowania

1. Do garnka wlej piwo, wrzuć goździki, cynamon i plasterek świeżego imbiru. Całość chwilę podgrzewaj.
2. Gdy mikstura będzie gorąca, przelej ją do kufła lub 2 szklaneczek i dosłodź odrobiną płynnego miodu.

Hot Stout

Stout, czyli bardzo mocne ciemne piwo warzone znane jest ze swojej silnej goryczki. Grzany stout będzie więc gratką dla fanów grzańców, które nie są wyjątkowo słodkie. Ten przepis na hot stouta od autora blog Mój Kufelek powinien wypróbować każdy miłośnik ciemnego piwa. Nawet pomimo dodania łyżeczki miodu, piwo zachowuje swoją goryczkę, a dodatek przypraw nadaje jej korzennej nuty. a w całym domu zapanuje świąteczna aura. Jeśli nie masz pod ręką prawdziwego stouta, możesz wykonać ten przepis na pazie portera lub koźlaka.

Składniki

na jedną porcję

1 butelka stoutu

1 duża łyżeczka miodu (najlepiej wielokwiatowego)

1 łyżeczka przyprawy korzennej (cynamon, kardamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie)

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki wlej do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu. Nie doprowadź do zagotowania.
2. Przelej do kufła lub szklanki. Podawaj na ciepło.

Grzane czerwone wino

Jesienna klasyka, czyli czerwone grzane wino z korzennymi przyprawami to jeden z najbardziej rozgrzewających napojów świata. w tym przepisie na grzańca autorstwa Ani Starmach mamy jednak mały dodatek soku malinowego. Sok podbija smak wina, ale też nadaje mu dodatkowych właściwości prozdrowotnych. Na jesienne przeziębienie (oczywiście dla dorosłych) będzie jak znalazł. Wybierając wino, sięgaj po wina wytrawne lub półwytrawne. Zbyt duża słodycz wina zdominuje nad resztą składników.

Składniki

- 1 butelka czerwonego wina*
- 2 łyżki miodu (może być spadziowy, gryczany, lipowy, akacjowy...)*
- 1 pomarańcza*
- 2 cm imbiru*
- 6 goździków*
- ½ łyżeczki przyprawy do piernika*
- skórka z 1 cytryny*
- 3 łyżki soku malinowego*

Sposób przygotowania

1. Wino przelej do rondla, dodaj pokrojoną pomarańcze i imbir, goździki, skórkę z cytryny, miód, sok malinowy i przyprawę do piernika.
2. Wino podgrzewaj na małym ogniu, nie można go zagotować.
3. Przelej do szklanki lub kufła. Podawaj wyłącznie, gdy jest jeszcze ciepłe.

Grzane białe wino z jabłkami

Chociaż ten przepis na grzańca wymaga nieco więcej nakładu pracy i nieco więcej składników, to gwarantujemy, że efekt będzie wart zachodu. Grzane białe wino to prawdziwa perełka wśród grzańców – szczególnie kiedy pachnie i smakuje jak szarlotka! Sok jabłkowy oraz świeże jabłka nadają grzańcowi świeżego, owocowego posmaku, a domowej roboty karmel sprawia, że napój jest słodki i nieco kremowy. Jeśli więc znudziły Ci się klasyczne grzańce i poszukujesz czegoś bardziej oryginalnego, grzane białe wino powinno być obowiązkowym przepisem do przetestowania. Wybierając wino, pamiętaj, że ma ono być jedynie bazą, więc jego smak nie może dominować nad resztą składników. Polecamy wino wytrawne, niemusujące bez owocowych dodatków.

Składniki

1 butelka białego wina
2 szklanki soku jabłkowego
350 ml gazowanego napoju jabłkowego lub smakowej wody gazowanej
½ szklanki cukru
3 łyżki stołowe masła w temperaturze pokojowej
½ szklanki śmietanki 30% w temperaturze pokojowej
2 laski cynamonu
3 gwiazdki anyżu
6 goździków
2 cm imbiru
obrana skórka z 1 limonki
1 jabłko pokrojone na ćwiartki

Sposób przygotowania

1. Przepis rozpocznij od zrobienia karmelu. Wsyp cukier na dno patelni i podgrzej na średnim ogniu do momentu, aż się rozpuści. Cały czas mieszaj. Powinno to zająć około 10 minut. Jeśli chcesz, aby Twój karmel miał bursztynowy kolor, podgrzewaj nieco dłużej, ale uważaj, aby go nie przypalić.
2. Zmniejsz ogień. Dodaj masło, cały czas mieszając, aż całkowicie się roztopi.
3. Powoli wlej śmietankę, szybko mieszając aż do połączenia się składników.
4. Wino, sok i gazowaną wodę wlej do dużego garnka. Dodaj pozostałe składniki oraz przygotowany przez Ciebie karmel.
5. Podgrzewaj całość na bardzo małym ogniu przez około godzinę. Nie doprowadź go zagotowania.
6. Brzegi szklanki zamocz w wodzie, a następnie w rozsypanym brązowym cukrze. Wlej wino do szklanki, dodaj laskę cynamonu i kawałek cienko przekrojonego jabłka. Podawaj na ciepło.