

НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Зима



Дорогие друзья!

Сасибо вам, что приобрели мой сборник напитков и коктейлей.

Принцип его составления очень простой - создать за столом маленький праздник и не только едой, но и напитками 🥰

Каждый рецепт рабочий, проверен мной лично, но это не значит, что нужно следовать ему без малейших отклонений. Пробуйте! Ищите свой идеальный вкус) если вам не хватает сладости - добавьте, уберите ингредиенты, которые не употребляете, не бойтесь.

Почему именно эти рецепты? Мне хотелось, чтобы вам стало чуточку теплее, чуточку волшебнее, чуточку ярче).

Напитков и коктейлей существует великое множество, их точно не меньше, чем рецептов еды, поэтому я выбрала те, которые особенно пригодятся вам за новогодним столом или в последующие праздничные дни 🥰 их можно готовить и для семьи и для вечеринки с друзьями, вы обязательно найдёте именно свой вкус 🙌

Ещё один принцип - простота. Я прекрасно понимаю, сколько дел у вас перед праздником, поэтому захотелось сделать классную и не сложную радость из максимально доступных ингредиентов.

Итак, предлагаю вам окунуться в удивительный мир напитков, которые являются неотъемлемой частью гастрономической традиции.

Со вкусом и любовью, @resto_ray

Содержание

- ПОСУДА (стр. 4)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

ГОРЯЧИЕ:

- Брусничный пунш (стр. 5)
- Облепиховый чай (стр. 6)
- Клюквенный сбитень (стр. 7)
- Индийский чай масала (стр. 8)
- Имбирный чай (стр. 9)
- Hot tropic (стр. 10)

ХОЛОДНЫЕ:

- Морской лес (стр. 11)
- Огуречный пунш (стр. 12)
- Малиновый лимонад (стр. 13)
- Черничный смузи (стр. 14)
- Мандариновый компот (стр. 15)

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

ГОРЯЧИЕ:

- Молочный ром (стр. 16)
- Вишневый грог (стр. 17)
- Глэг (стр. 18)
- Горячий яблочный сидр (стр. 19)

ХОЛОДНЫЕ:

- Aperol Spritz (стр. 20)
- Егерь санрайз (стр. 21)
- Кровавая Мэри (стр. 22)
- Беллини (стр. 23)
- Белый русский (стр. 24)
- S*x на пляже (стр. 25)
- Old boy (стр. 26)
- Розовые пузырьки (стр. 27)
- Коктейль Джеймса Бонда (стр. 28)



@vesto-ray



Олд фэшн
- с английского старомодный. Низкий и широкий стакан с толстым дном. В таком традиционно подают виски со льдом. Может быть гладким или резным; прямым или слегка расширяющимся кверху. Кстати, мартини со льдом тоже подают в нем.



Флюте. Самый знаменитый бокал для игристых и шампанских вин, а также для коктейлей с ними. Название происходит из за формы бокала, которая напоминает флейту. Высокая ножка позволяет напитку долго оставаться охлаждённым.



Хайбол - высокий стакан цилиндрической формы объемом от 200 до 400 мл. Предназначен для подачи соков, лимонадов, а так же некоторых простых коктейлей.



Айриш - классический бокал для айриш кофе. Форма обусловлена температурой наливаемых напитков. За ручку удобно держать даже если напиток очень горячий. Поэтому этот бокал используют и для глинтвейна и для других горячих напитков.



Коктейльная рюмка - бокал в виде конуса на тонкой длинной ножке. Иногда его называют бокал для мартини, но! в нем не подают неразбавленных напитков, он предназначен исключительно для коктейлей. Почему тогда бокал для мартини? Правильно! Потому что мартини - это не только напиток, но и название коктейля:

Вопус: сухой вермут - 15 мл. + джин 75 мл.
Отсюда и вышла путаница. Но вы же читали внимательно, поэтому знаете, что чистый мартини мы подаём в олд фэшн.

@vesto-ray

БРУСНИЧНЫЙ ПУНШ



Брусника замороженная
- 500 гр.

Сахар - 1 ст.л.

Корица - 4 палочки

Мята - 1 веточка

Апельсин 1 шт.

Вода - 1,5 л.

Замороженную бруснику разморозьте, чуть разомните и залейте 1,5 л холодной воды, на медленном огне доведите до кипения. Готовьте 20 мин.

Добавьте, сахар, корицу, мяту и сок апельсина, снова доведите до кипения и варите 10 мин.

Процедите и подавайте.

Брусника - простая и приятная ягода нашего леса. До этого рецепта ее уделом был только морс, но попробуйте приготовить пунш и вы удивитесь, как она заиграет в новом сопровождении.

@vesto-ray

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ



Облепиха - 200 гр.
Апельсин - 1 шт.
Мёд - 50-100 гр. (по вкусу)
Корица молотая - 0,5 ч.л.
Душистый или розовый перец -
2 горошины
Кипяток - 1 л.

Облепиху и нарезанный апельсин залейте небольшим количеством кипятка. Разомните ступкой или пробейте блендером и процедите через сито. Добавьте мёд, корицу, перец, тщательно размешайте, положите несколько целых ягод облепихи, залейте кипятком и дайте настояться 3-5 минут.

Этот чай понравится и
взрослым и детям.
Невероятный витаминный
заряд бодрости. Лучшее
решение для холодного
зимнего дня 🧤

@vesto-ray

КЛЮКВЕННЫЙ СБИТЕНЬ



Клюква - 200 гр.
Мед - 2 ст.л.
Гвоздика - 3 бутона
Корица - 1 пал.
Мускатный орех - 1 щепотка
Кипяток - 1 л.

Клюкву разморозьте, положите в кастрюлю, разомните, влейте воду, добавьте специи. Доведите до кипения на большом огне, но не кипятите. Дайте настояться 1 час, процедите. Можно пить холодным или горячим.

Клюква и мускатный орех - самая модная пара этой зимы. Помимо неоспоримой пользы - это ещё и потрясающе вкусно 😊

@vesto-ray

ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ МАСАЛА



Сухой имбирь - 1 ч.л.
Корица - 0,5 ч.л.
Гвоздика - 3 бутона
Чёрный перец - 0,5 ч.л.
Кардамон - 1 ч.л.
Сахар - 2 ст.л.
Вода - 1 ст.
Молоко - 2 ст.
Чай чёрный - 2 ч.л.

Налейте воду в сотейник, доведите до кипения, добавьте все специи, сахар и чай. Кипятите на среднем огне 5-7 минут, добавьте молоко. Убавьте огонь и проварите ещё 5 минут. Процедите после приготовления.

Потрясающий, ароматный и даже немного волшебный чай. Все дело в специях! Если вам удастся найти чёрный кардамон, добавьте его вместе с зелёным. Это создаст настоящую магию 🧚‍♀️

@vesto-ray

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ



Имбирь - 5 см.
Лимон - 1/2 шт.
Мята - 2 веточки
Вода - 500 мл.
Мёд - 1 ст.л.

Имбирь натрите на крупной тёрке, лимон нарежьте кружочками, залейте водой и доведите до кипения. Кипятите 5 минут. Добавьте мяту и сахар, выключите огонь. Дайте настояться 10 минут. Процедите.

Знаменитый чай «без чая». Потрясающе согревающий и бодрящий напиток. К тому же тонизирует и способствует стройности 🧘

@vesto-ray

HOT TROPIC



Лайм/лимон - 1 шт.
Розмарин - 1 веточка
Ананасовый сок - 300 мл.
Сок из 1го апельсина

Смешайте нарезанный лайм, веточку розмарина, ананасовый сок и сок из апельсина. Получившийся напиток прогрейте, чтоб вкусы смешались и раскрылись, не кипятите (попробуйте перед тем, как снять с огня, если будет не хватать сладости, добавьте сахар по вкусу). Коктейль может подаваться охлаждённым.

Напиток одинаково классный, как в горячем, так и в холодном виде. Со льдом - вы почувствуете себя на райских островах, а горячим - кубинским моряком, забредшим в северные моря.

@vesto-ray



МОРСКОЙ ЛЕС

Клюквенный морс - 500 мл.
Ананасовый сок - 500 мл.
Розмарин - 1 ветка
Мята - для украшения

Смешайте равное количество клюквенного морса и ананасового сока. Листики розмарина разомните руками, положите в напиток. Дайте настояться 1 час. Процедите. Подайте со льдом или без по желанию, украсив веточкой мяты.

Вы когда-нибудь гуляли в морском лесу?! 😊 Клюква и ананас удивительно подходят друг другу, а хвойный аромат розмарина добавит атмосферности.

@vesto-ray

ОГУРЕЧНЫЙ ПУНШ



Sprite - 500 мл.
Яблочный сок - 500 мл.
Огурец - 200 гр.
Лимон - 1/2 шт.
Мята - по желанию

Смешайте в графине кубики льда, лимонад, яблочный сок. Добавьте сок из 1/2 лимона, огурец потрите на самой мелкой тёрке, так чтоб выделялся сок и смешайте с основными ингредиентами. Украсьте долькой огурца стаканы при подаче.

Напиток будет прекрасным освежающим сопровождением к праздничному ужину, а огуречная нота станет легким напоминанием о лете 🥰

@vesto-ray

МАЛИНОВЫЙ ЛИМОНАД



Вода с газом - 1 л.
Малина замороженная (может
быть любая ягода) - 300 гр.
Лимон - 1/2 шт.
Сахар - 100 гр.
Мята - для украшения

Замороженную ягоду с сахаром пробейте блендером до однородной массы. В кувшин положите лёд, добавьте к нему ягодное пюре. Затем выдавите 1/2 лимона. Несколько листиков мяты потрите в руках, перед добавлением к лимонаду. Залейте газированной водой. Перемешайте.

Идеально заменит на вашем столе химический лимонад. Натуральный, яркий и легкий вкус понравится детям, а для взрослых станет прекрасной заправкой 😊

@vesta_ray

ЯГОДНЫЙ СМУЗИ



Банан - 1 шт.
Ягоды замороженные - 200 гр.
Йогурт натуральный - 200 гр.
Мята - 1 веточка

Банан нарежьте кусочками.
Замороженные ягоды можно не размораживать (или разморозить частично).
Банан, ягоды, веточку мяты и йогурт соедините в блендере.
Взбейте все до однородности.
Подайте в высоком стакане с трубочкой.

Смузи - что-то среднее между напитком и десертом.
— Прекрасная альтернатива мороженому и детям даже может заменить полдник. —

@vesto-ray

МАНДАРИНОВЫЙ КОМПОТ



Вода - 2,5 л.
Мандарины - 5 шт.
Сухофрукты - 100 гр. (курага/
изюм/чернослив)
Яблоко - 2 шт.
Мёд - 2 ст.л.
Корица - 2 палочки

Сухофрукты помойте, замочите в 2,5 литрах воды на ночь. Мандарины и яблоки хорошо вымойте, разрежьте на 8 частей (мандарины прямо с кожурой), у яблок удалите сердцевину, положите в настой с сухофруктами. Добавьте корицу. Доведите до кипения и варите 15 минут. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 2-3 часа. Процедите, добавьте мёд, перемешайте.

Абсолютный вкус нового года.
К тому же, для него можно
взять слегка «уставшие»
мандарины, подарив им
вторую жизнь 🍊

@vesto-ray



МОЛОЧНЫЙ РОМ

Ром - 45 мл.
Молоко - 200 мл.
Сахар - 1,5 ст.л.
Корица - щепотка
Мускатный орех - щепотка

Молоко подогрейте, растворите в нем сахар, затем добавьте ром и специи. Хорошо перемешайте. Дайте настояться 5 минут. Можно пить, как в холодном, так и в горячем виде.

Да, это очень необычное сочетание, но рискните и попробуйте. Тёплое молоко на ночь станет теперь для вас гораздо интереснее 🤩

@vesto-ray

ВИШНЕВЫЙ ГРОГ



Ром – 30 мл.
Апельсин – 1 шт.
Вишневый сок – 100 мл.
Бадьян – 1 звездочка
Мёд – 1 ч.л.

Из апельсина выдавите сок.
Сок смешайте с остальными
ингредиентами
в сотейнике, доведите до кипения,
но не кипятите. Украсьте долькой
апельсина.
Напиток подайте горячим.

Йо-хохо и бутылка рома! Ром
шикарно раскрывается в
горячих напитках, а если вам
удастся найти пряный (он
сейчас есть почти у всех
производителей), грог станет
еще более ярким и
интересным.

@vesto-ray

ГЛЭГ

(необходимо сделать накануне)



Красное сухое вино - 1 л.
Коньяк - 100 мл.
Корица - 2 палочки
Гвоздика - 4 бутона
Изюм - 80 гр.
Миндаль - 100 гр.
Сахар - 100 гр.
Апельсин - 1 шт.
Лимон - 1 шт.
Кардамон - 3-4
коробочки или 0,5 ч.л.

Очистите миндаль от кожуры, для этого его нужно поместить в кипяток на пару минут, потом кожура легко снимется. В сотейник налейте 1 стакан воды, добавьте все специи и сахар, цедру апельсина, варите на среднем огне 20 минут. Когда отвар остынет, его необходимо процедить и убрать в холодильник на ночь. В кастрюлю положите очищенный миндаль, изюм, кружочки апельсина и лимона, отвар из холодильника, залейте все вином, перемешайте и доведите до кипения. Выключите огонь, через 10 минут добавьте коньяк. Разлейте по бокалам вместе с миндалем и изюмом.

Скандинавский вариант
глинтвейна. Очень интересный и
необычный. Согласитесь, наши
северные братья знают толк в
согревающих напитках 🤖

@vesto-ray

ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ СИДР



Яблочный полусухой сидр - 1 л.
Апельсин - 2 шт. (можно взять
мандарин - 3 шт.)
Сахар - 60 гр.
Гвоздика - 3 бутона
Корица - 1 палочка
Бадьян - 1 звёздочка
Корень имбиря - 3 см. (или 0,5
ч.л. сухого)

В сотейник с толстым дном влейте 150 мл. сидра, добавьте сахар, специи, измельчённый имбирь и цедру с 1го апельсина или мандарина. Варите на среднем огне, пока не получится консистенция сиропа, уменьшите огонь, влейте оставшийся сидр, выдавите сок из апельсинов или мандаринов, доведите до кипения, но не кипятите. Выключите огонь, оставьте настояться на 10 мин. Процедите.

— Это шикарная альтернатива
— глнтвейну. Вам точно
удастся удивить своих
близких и гостей.

@vesto-ray

APEROL SPRITZ



APEROL - 100 МЛ.
ИГРИСТОЕ ВИНО - 100 МЛ.
ВОДА С ГАЗОМ - 20 МЛ.
АПЕЛЬСИН - 40 ГР.

В винный бокал насыпьте лёд, налейте на него апероль, на него игристое вино и газированную воду. Внутрь бокала положите кружок апельсина.

Апероль шприц абсолютный хит в барах всего мира последние 3 года. В идеале игристое вино должно быть — именно Просессо. Маленький секрет, — если в бокал выдавить сок 1/4 апельсина, апероль станет в 10 раз вкуснее.

@vesto_ray

ЕГЕРЬ САНРАЙЗ



Егермейстер - 30 мл.
Гранатовый сок - 30 мл.
Апельсиновый сок - 150 мл.

Бокал наполните льдом, добавьте все ингредиенты, перемешайте, украсьте долькой апельсина или грейпфрута.

Егермейстер - немецкий ликёр, в котором участвуют 56 компонентов: травы, корни и корки. Он идеален для зимы. Если его вкус кажется резким, то этот коктейль подойдёт идеально. Если захотите пить егермейстер чистым, его классно подать с долькой апельсина, посыпанной корицей.

@vesto-ray

КРОВАВАЯ МЭРИ



Водка — 50 мл.
Сок томатный — 150 мл.
Сок лимонный — 1/4 шт.
Соус Worcestershire (ворчестер) —
2-3 капли
Соус Tabasco — по вкусу
Соль, перец — по вкусу

В идеале все ингредиенты перемешать в шейкере со льдом. Если у вас нет шейкера, просто смешайте все в бокале со льдом. Украсите стеблем сельдерея (его нужно просто помыть и воткнуть в бокал, как трубочку)/лимоном (колечко лимона наденьте на край бокала/томатами черри (нанизать несколько на шпажку, как на шампур и положить наверх бокала).

Кровавая Мэри - не просто водка с соком, не пренебрегайте специями и соусами. Коктейль удивит вас интересным и ярким вкусом



@vosto_vay

БЕЛЛИНИ



Вино игристое – 100 мл.
Персиковый сок – 50 мл.

Вылейте сок в охлажденный бокал и долейте игристое вино. В классическом варианте используется персиковое пюре, но и с соком будет хорошо. Аккуратно перемешайте.

Несмотря на простоту, беллини очень интересный и нежный коктейль. Прост в приготовлении, поэтому не трудно будет смешивать его весь вечер. Если заменить персиковый сок апельсиновым, у вас получится коктейль «Мимоза».

@vesto-ray

БЕЛЫЙ РУССКИЙ



ВОДКА - 30 МЛ.
КОФЕЙНЫЙ ЛИКЁР - 30 МЛ.
СЛИВКИ - 30 МЛ.

В бокал с толстым дном положите 3 кусочка льда. По очереди аккуратно влейте на него: водку, кофейный ликёр и сливки. Традиционно используют сливки 10-ти процентные, но если хотите смягчить вкус, то можете использовать 20-ти процентные.

Шикарный кофейно-сливочный коктейль определенно украсит зимний день. Осторожно! Иногда возникает желание выпить его вместо утреннего кофе 🤫

@vesto-ray

С*Х НА ПЛЯЖЕ



Водка – 40 мл.
Персиковый ликер – 20 мл.
Апельсиновый сок – 40 мл.
Клюквенный сок – 40 мл.

Размешайте компоненты в бокале со льдом. Украсьте кусочком апельсина.

— Любимый коктейль героев сериала «Санта- Барбара», ктонибудь ещё —
помнит этот сериал? Коктейль
сладкий и фруктовый, он
одинаково хорош летом и зимой 😊

@vesto-ran

OLD BOY



Водка - 50 мл.
Грейпфрутовый сок - 150 мл.
Клубника замороженная - 60 гр.
Перец Чили - 1 колечко (или
щепотка молотого)
Сахар - 1 ч.л.
Молотая корица - щепотка

Клубнику с сахаром измельчите в ступке. Положите в стакан несколько кусочков льда, налейте водку, добавьте клубничную массу и грейпфрутовый сок. Хорошо перемешайте. Посыпьте молотой корицей и добавьте чили.

Простой, но очень интересный — коктейль, которому невероятно идёт — зима.

@vesto-ray

РОЗОВЫЕ ПУЗЫРЬКИ



Игристое вино - 150 мл.
Мартини Rosso или Бьянка -
100 мл.
Клубничный или малиновый
сироп - 30 мл.

Наполните бокал льдом, добавьте сироп, мартини и игристое вино. Коктейль не перемешивайте. Украсьте листиком мяты. Пейте через трубочку.

Сладкий розовый коктейль будет идеальным для девичьей вечеринки. Смешивается легко, пьётся весело и красиививый 😊

@vexto_vay

КОКТЕЙЛЬ ДЖЕЙМСА

БОНДА



Мартини драй - 10 мл.
Водка - 40 мл.
Лимонный сок - 3 капли
Оливки - 1-2 шт.

Наполните стакан льдом, добавьте водку, перемешайте в течение 10 секунд. Добавьте мартини, ещё раз перемешайте. Перелейте в коктейльную рюмку, на шпажку насадите несколько оливок и положите в бокал. Капните 3 капли лимонного сока.

Какой мужчина не хотел бы быть Джеймсом Бондом?! Дайте ему эту возможность, приготовив любимый — коктейль великого агента 007. Если у — вас есть шейкер, готовьте в нем, тогда получится, как в кино: «взболтать, но не смешивать».

@vexto-ray

Со вкусом и любовью, @resto-ray

Воспроизведение данного
сборника в полном объеме или
частично запрещено без
предварительного письменного
согласия правообладателя и
преследуется по закону.
Все права защищены, @resto-ray