Напиток для многих знакомый больше по классической литературе. **Глинтвейн** (от немецкого **gluhende Wein** - горячее, пылающее вино) незаменим в холодное время года. Он особенно подходит для долгих зимних или осенних вечеров, горячие напитки более всего популярны в Великобритании и скандинавских странах. Этот гоpячий напиток обычно готовят из кpасного вина с добавлением сахаpа и пpяностей, коpицы и [гвоздики](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/gvozdika/). В глинтвейн иногда добавляют [pом](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/rum/havana_club/), [коньяк](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/cognac_list/), ликеpы, лимоны, но в таком количестве, что вкyс напитка эти добавки не изменяют, но пpидают емy более пpиятный аpомат.



Глинтвейн подходящий напиток для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, физическом и психическом истощении.

Хорош тот глинтвейн, который греет помимо желудка еще и душу. А знать рецепт и согреть жидкость вовсе недостаточно для разлива тепла душевного. Поэтому теперь дадим несколько важных рекомендация для тех, кто решился приготовить этот чудесный напиток!

* Самое главное - глинтвейн, как и кофе ни в коем случае не должен закипать. Неопытные эстеты могут испортить себе первое впечатление. Температура должна быть в районе 70-ти градусов. Ненаучно это проверяется рукой :-) Нагревать вино следует в огнеупорной посуде, исключая металлическую (кроме серебренной) до тех пор пока не исчезнет образующаяся сначала белая пена.
* Оптимальный вариант выбора вина - [Хванчкара](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/semi-sweet_red_wine/#hvanchkara), [Киндзмараулли](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/semi-sweet_red_wine/#kinzmarauli), [Кагор](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/special_red_wine/#cahors-wine32), [Каберне](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/natural_red-wine/a-k/#kaberne). Идеально подходят красные, сухие и не крепкие вина.
* Глинтвейн пьется горячим и обязательно из высоких (чтоб меньше остывал) желательно прозрачных (чтоб полюбоваться цветом напитка) стаканов вдыхая горячие эфирные пары. Вино, которое входит в состав напитка, следует употреблять сразу после нагрева, пока оно не потеряло свой букет и вкусовые качества.
* Если в состав глинтвейна входит горячая вода, ее нужно вскипятить непосредственно перед использованием. Нельзя наливать горячую воду прямо наверх спиртных напитков, так как это портит их вкусовые качества. Вместо этого следует осторожно влить воду по краю.

**Глинтвейн "Каролина"**

*(оригинальный рецепт, подавался только в одном месте бывшего СССP - Тaллин, кафе "Кaролинa").*

*400 мл красного вина, 75 мл коньяка, 50 мл водки, 50 гр сахара, тёртый* [*мускатный орех*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/muskat_nuts/)*, крупная щепотка* [*гвоздики*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/gvozdika/)*, 3 щепотки корицы, 2 горошины* [*душистого перца*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/perets/)*.*

[Вино](http://www.wineworld.ru) вылить в эмалированную посуду, засыпать сахар, положить специи, греть, помешивая деревянной ложкой, не доводить до кипения, влить остальные спиртные ингредиенты, разогреть не доводя, опять же, до кипения. Залить в термос, выдержать минимум 1 час.

**Глинтвейн "Осень"**

*красное вино 1 бутылка 0,75, вода 400 г, сахар 100 г, коньяк 100 г, корица 5 г гвоздика 10 г, 1 лимон.*



Все ингредиенты, кроме лимона, нагреть в кастрюле до первого кипения, дать постоять 10-15 минут, процедить. Затем добавить [коньяк](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article1051.html) и разлить в подогретые бокалы. В каждый [бокал](http://www.wineworld.ru/ontable/wine_accessory/article85.html) опустить кусочек лимона.

**Глинтвейн Hектаp**

*красное сухое вино 1.5 л, ликеp Бенедектин 0.1 л, мед 200 г, лимонный сок 100 г, коpица и гвоздика по вкусу.*

Готовят так же как и "Шахеpезадy". Ликеp, лимонный сок, мед и пpяности кладyт в yже нагpетое [вино](http://www.wineworld.ru). Разливают по бокалам.

**Глинтвейн Апельсиновый**

*1 литр красного портвейна, 250 г. апельсинового ликера, 2 лимона, мускатный орех.*

В эмалированную посуду влить [вино](http://www.wineworld.ru), растворить в нем сахар, довести до кипения, но не кипятить. Приготовленную смесь снять с плиты, положить в нее лимон, влить [ликер](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article824.html) и дать настояться около 10-15 минут.

Готовый [глинтвейн](http://www.wineworld.ru/cocktail/recipe_cocktail/mulled_wine/) разлить по чашкам, сверху посыпать мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

**Глинтвейн ароматный**

*1 бутылка (0,75) столового красного вина, вода 1,5 стакана, мед 1,5 стакана, ром 1,5 стакана, сахар 600 г, гвоздика 18 штук, кардамон 18 штук, корица, мускатный орех по вкусу.*

Влить в кастрюлю [вино](http://www.wineworld.ru), воду, мёд, [ром](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article77.html), положить в эту смесь 600 г сахара, 18 шт. гвоздики, 18 шт. кардамона, палочку корицы, кусочек мускатного ореха. Всё вскипятить и разлить горячим в стаканы, процеживая сквозь ситечко. Подавать к столу.

**Глинтвейн Десертный**

*0,5 л* [*сухого красного вина*](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/white_dry_wine/)*, 75 г сахара, 1 палочка* [*корицы*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/cinnamon/)*, 150 мл бренди, коньяк или ром, 1 лимон, 12 бутонов гвоздики.*

Лимон тщательно вымыть, вытереть насухо и воткнуть в него гвоздику. Положить его в большую емкость с вином, сахаром и наломанной палочкой корицы. Нагревать 6-7 минут. Добавить [бренди](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article528.html) и дать постоять 5 минут. Нагревать еще 3-5 минут, но не доводить до кипения. Вынуть лимон и корицу и подавать горячим. Вместо лимона можно использовать апельсин или грейпфрут. Можно приготовить белый [глинтвейн](http://www.wineworld.ru/cocktail/recipe_cocktail/mulled_wine/), заменив красное [вино](http://www.wineworld.ru) белым.

**Глинтвейн Киевский**

*1.5 л* [*десертного сладкого вина*](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/special_red_wine/)*, 0.5л вишневой наливки, 1 лимон, коpица и гвоздика по вкусу.*

В эмалиpованнyю посyдy вливают [вино](http://www.wineworld.ru), наливкy и доводят смесь до кипения, но не кипятят. В гоpячий кладyт пpяности, лимон, наpезанный тонкими ломтиками, и дают настояться около 10 - 15 мин. Разливают по чашкам.

**Глинтвейн классический**

*1 бутылка (0,75) столового красного вина,* [*гвоздика*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/gvozdika/) *6-7 штук,* [*мускатный орех*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/muskat_nuts/) *по вкусу, вода 1/3 стакана, сахар 1 столовая ложка.*

Рецепт дается из расчета на одну бутылку красного [вина](http://www.wineworld.ru). Берется гвоздика, молотый мускатный орех засыпается в турку, заливается 1/3 стаканом воды, доводится до кипения и варится одну минуту. После этого отвар должен настояться 10 минут. Вино выливается в кастрюлю и ставится на огонь. Когда оно стало, теплым в него выливается содержимое турки и добавляется одна столовая ложка сахара. Вино не в коем случае нельзя доводить до кипения. Лучше снять его просто достаточно горячим. После этого [Глинтвейн](http://www.wineworld.ru/cocktail/recipe_cocktail/mulled_wine/) надо или сразу разлить по чашкам, или залить в керамический чайник.

**Глинтвейн на красном вине**

*1 бутылка красного вина, 50 г сахара, 450 мл воды, 2 столовые ложки меда, 1-2 тонко нарезанных лимона, тертый мускатный орех.*

Вскипятить воду с сахаром. Добавить [вино](http://www.wineworld.ru) и мед. Подогреть, не доводя до кипения. Разлить по бокалам, куда положены ломтики лимона и посыпать мускатным орехом.

**Глинтвейн Новогодний**

*Полтора литра* [*кагора*](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/fundamental-type_wine/Cahors-wine/)*, 250 г. ликера Старый Арбат, 2 лимона, корица и гвоздика по вкусу.*

[Вино](http://www.wineworld.ru) довести до кипения, но не кипятить, добавить в него [ликер](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article824.html), пряности, ломтики лимона, дать настояться 10-15 минут. Готовый ликер разлить по чашкам.

**Глинтвейн по рецепту старинной кухни**



*1/2 бутылки красного вина (медок или лафит), 1/2 бутылки рома, 1,5 стакана воды 20 шт. гвоздик, 20 шт., крупно толченого* [*кардамона*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/kardamon/)*, 10 г* [*корицы*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/cinnamon/) *в палочках, 1 крупно толченный* [*мускатных орех*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/muskat_nuts/)*.*

Смешивают воду, [вино](http://www.wineworld.ru), [ром](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article77.html) со специями. Все хорошо кипятят, разливают в стаканы, кладут в каждый стакан по кусочку лимона, сверху стакана устанавливают чайную ложку, в которую надо налить немного рома и поджечь, а затем подавать.

**Глинтвейн Шахеpезада**

[*Кpасное полyсладкое вино*](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/wine_part/wine_Russia/semi-sweet_red_wine/) *1.5 л,* [*коньяк*](http://www.cooking.ru/interesting/world_wine/cognac_list/) *0.2 л, сахаpный песок 200 г, лимон 2, коpица и гвоздика по вкусу.*

В эмалиpованнyю посyдy вливают [вино](http://www.wineworld.ru), pаствоpяют в нем сахаp, доводят до кипения, но не кипятят. В пpиготовленнyю смесь добавляют лимон, наpезанный ломтиками, специи, вливают [коньяк](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article1051.html), дают настоятся 10 -15 мин. Разливают по чашкам.

**Глинтвейн Шахерезада**

*Полтора литра красного полусладкого вина, 200 г. коньяка, 200 г. сахарного песка, 2 лимона, корица и гвоздика по вкусу.*

В эмалированную посуду влить [вино](http://www.wineworld.ru), растворить в нем сахар, довести до кипения, но не кипятить. Приготовленную смесь снять с плиты, положить в нее лимон, влить [коньяк](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/article1051.html) и дать настояться около 10-15 минут.

Готовый [глинтвейн](http://www.wineworld.ru/cocktail/recipe_cocktail/mulled_wine/) разлить по чашкам, сверху посыпать мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

**Глинтвейн Яблоко**

*1 л. вина, 1 1/2 стакана сахара, 2 яблока, 15 - 20 зерен черного переца, 1 кусочек* [*корицы*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/cinnamon/)*, 4 - 5 зернышек* [*гвоздики*](http://www.cooking.ru/interesting/important/spice/gvozdika/)*, лимон.*

В [вино](http://www.wineworld.ru) добавить сахар, яблоки нарезанные кусочками, горошины черного перца, корицу и гвоздику, довести до кипения. Снять с огня и выдержать 10 - 15 минут. Процедить и подать горячим, положив в каждый стакан ломтик лимона и по желанию несколько кусочков яблока.

**Глинтвейн Ямайский**

*1 стакан воды, 1 палочка корицы, 6 бутонов гвоздики, 6 горошин ямайского перца, 1 бутылка красного вина, 1 бокал портвейна, 1 ст. ложка сахара, корка 0,5 лимона, нарезанная тонкими полосками, лимонная долька.*

Налейте воду в кастрюлю, положите туда же пряности и оставьте постоять на 20 минут. В другую большую кастрюлю налейте красное [вино](http://www.wineworld.ru). Влейте в вино ароматизированную пряностями воду. Сами пряности отложите, они послужат вам для украшения. Добавьте [портвейн](http://www.wineworld.ru/countries_types/varieties_drink/porto/) и сахар и разогрейте смесь почти до температуры кипения. Подавайте в горячем виде с тонкими полосками лимонной корки и лимонными дольками. Украсьте пряностями (по желанию).