

## Глинтвейн

2009-11-24 15:09:07



Глинтвейн или горячее вино, популярный ныне во всем мире, появился в северных странах. Особенно он распространен в Скандинавии, Германии, Швеции, северной части Италии. Много столетий назад, когда вино не всегда можно было хорошо сохранить, путем нагревания и добавления специй его снова делали питьевым. Поэтому для глинтвейна не требуется дорогое вино. К тому же оно прекрасно согревает, что весьма кстати для холодного климата.

**На бутылку красного вина нам понадобится:** 1 лимон

1 ст.л. корицы

10 гвоздичек

1/3 чайной ложки натёртого мускатного ореха

щепотка душистого перца 3 см. корня имбиря

3 ст. л. мёда (по вкусу) Ещё мне нравится добавлять в глинтвейн анис, но это уже по вашему вкусу

Лимон нарезаем кружками. Все ингредиенты добавляем в вино и нагреваем в течение 15 минут, но не кипятим!

Поэкспериментировав, вы наверняка найдете свой собственный рецепт глинтвейна, ведь по сути это всего лишь комбинация подогретого вина и специй.

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)