Глінтвейн – рецепти, секрети та нюанси приготування

Глінтвейн – дивовижний напій, що зігріває тіло та душу, здатний зцілювати, веселити і, за словами Вольтера, запалювати у людині дивовижний феєрверк дотепності.

Дійсно, перетворити вогкий осінній або морозний зимовий вечір на свято, що сяє радістю, цілком зможе навіть найпростіший рецепт глінтвейну. Недарма він такий популярний, в усьому світі люблять та поважають його. Давайте ознайомимося з ним ближче та поговоримо про його походження, тонкощі приготування і рецептуру. Із нашої статті ви дізнаєтеся, як правильно робити суміш для глінтвейну зі спецій і як потрібно варити його, побачите багато фото глінтвейну та ознайомитеся з культурою його вживання, зробите висновки про те, що краще – купити глінтвейн готовий або насолодитися творчим процесом його створення.

Історія глінтвейну



Глінтвейн перекладається з німецької (Gluhende wein) буквально як «вино, що палає». Цей простий напій із червоного вина з додаванням запашних прянощів дійсно обпалює, і при цьому він феєрично смачний. Історія глінтвейну веде нас далеко у минуле. Стародавні римляни пили колись вино з різними травами і спеціями, щоб збагатити його смак та зробити його більш благородним. Збереглися навіть книги рецептів віком дві тисячі років, у яких

невідомий римський житель описує рецептуру вина з корицею, гвоздикою, чебрецем та коріандром. Але це вино було лише предком глінтвейну, тому що підігрівати вино римляни не додумалися або просто не бажали, враховуючи кліматичні умови, в яких жили. До речі, історія свідчить, що доступним такий пряний напій був лише обраним, адже спеції у ті часи коштували надзвичайно дорого, деякі були навіть дорожчими, ніж золото.

Звичай варити глінтвейн (гаряче вино) з'явився і назавжди прижився набагато пізніше, вже у середні віки у Німеччині, Великобританії та більшості скандинавських країн. Хто саме вперше вирішив нагріти вино з прянощами – історія замовчує, але гарячий напій з абсолютно неповторними смаковими відтінками підкорив Європу, перетворившись на справжній символ Різдва, ставши невід'ємною частиною свят і гулянь. З'явився рецепт класичного глінтвейну, та поступово виникли десятки, якщо не сотні його варіацій. Популярність напою зростала відповідно до того, як він перетворювався на все більш демократичний та доступний, і сьогодні майже кожен європейський житель знає, як зробити глінтвейн вдома, щоб гарно провести зимовий вечір біля каміна з вогнем, що палає.

Яке вино потрібне для глінтвейну?



Підібрати вино для глінтвейну – завдання не з простих. Немає категоричних вказівок щодо того, яким воно має бути – сухим, солодким або напівсухим. Якщо колись винам із Бордо віддавалася очевидна перевага, то тепер глінтвейн варять частіше з більш доступних за ціною вин, термін витримки яких невеликий. Навіть більше: готувати домашній глінтвейн із витриманого

вина вважається поганим тоном, адже воно прекрасне саме собою, а нагрівання деформує його тонкий вишуканий букет.

Проте більшість поціновувачів «вина, що палає», якщо поставити їм пряме запитання: «Яке вино купити для глінтвейну?» – дадуть відповідь, що оптимальний варіант – сухі і не дуже міцні вина. Ванільний (або тростинний) цукор, а також мед, додані у рецепт приготування класичного глінтвейну, роблять смакову гаму напою досить солодкуватою, а використання напівсухих та солодких вин створює ризик того, що смак стане нудотним. Десертні вина – теж не найкращий варіант, якщо варити глінтвейн із них, він може вийти занадто міцним із різким алкогольним запахом. Ідеальним основним компонентом у складі можуть вважатися такі варіанти:

- легкі молоді вина з вмістом алкоголю від 8,6% до 12,5%;
- сухі червоні столові вина, такі як мерло і каберне;
- напівсухі і напівсолодкі червоні вина, наприклад кагор або хванчкара;
- дешеві чилійські (або аргентинські) вина в пакетах із картону.

Можна робити і білий глінтвейн, особливо відрізнятися рецепт домашнього глінтвейну та його склад при цьому не буде, ось тільки замість лимонного фрешу краще взяти апельсиновий, а саме вино вибрати напівсолодке, враховуючи, що біле вино при нагріванні стає ще кислішим. Варто скуштувати й екзотичні варіанти – спробувати зварити глінтвейн на основі ігристого вина. Але тоді будьте обережні і не піднімайте температуру нагрівання вище, ніж 50 градусів, інакше напій набуде кислого, а то і прогірклого присмаку.

Приготування глінтвейну у домашніх умовах



Як робити глінтвейн вдома? На це питання існує безліч відповідей, приблизно стільки ж, скільки взагалі є рецептів глінтвейну. Розглянути детально усі ми, звичайно, не зможемо, але на найпопулярніших, найцікавіших та оригінальних обов'язково зупинимося. Заслуговує на увагу рецепт глінтвейну домашнього та різдвяного, апельсинового і ромового, а ще ж є яблучний, фруктовий із коньяком, глінтвейн "Шагане", чайний глінтвейн та багато-багато інших, привабливі фото яких ілюструють нашу статтю.

Освоївши приготування вдома глінтвейну за класичною рецептурою, ви зможете варити його і демонструвати свої таланти як у сімейному колі, так і під час дружніх зустрічей. А що особливо приємно – корегуючи інгредієнти для глінтвейну, змінюючи набір спецій, експериментуючи з добавками, ви зможете робити найсмачніший глінтвейн, орієнтуючись на власний смак, знайти оптимальний рецепт глінтвейну. Приготування вдома глінтвейну передбачає дотримання основних рекомендацій, яких, втім, не так вже й багато. Усі вони стосуються переважно вибору вина, посуду і температури нагрівання, а вже в усьому іншому політ вашої фантазії практично не обмежений. Тому отримати задоволення ви зможете не тільки від кінцевого результату, але і від процесу «чаклунства» над каструлькою з дивовижними пряними ароматами. Головне – знати, як гріти глінтвейн. Якщо ви дозволите,

щоб вино закипіло, можете одразу виливати його у раковину і брати наступну порцію.

Посуд для глінтвейну



Набір посуду для глінтвейну визначає «гарячий характер» цього напою. Подання глінтвейну до столу традиційно здійснюється в об’ємних товстостінних келихах із великою ручкою або у склянках, які бажано трохи прогріти перед тим, як розливати у них напій. Але в цьому є сенс у міських умовах і в урочистій обстановці. А ось на природі, ввечері біля вогнища у дружній компанії, коли значення має смак і аромат гарячого вина, а не гра відтінків його кольору під прозорим склом, питання: «З чого пити глінтвейн?» – спрощується. Цілком прийнятними виявляться і звичайні емалеві металеві кружки для глінтвейну.

У чому варити і робити глінтвейн? Не рекомендовано брати для приготування глінтвейну не емальований залізний посуд, якщо ви не бажаєте, щоб готовий напій мав металевий присмак. Каструля або інша вогнетривка посудина для глінтвейну повинна мати об’єм не менший, ніж дві літри. А для розмішування напою знадобиться дерев’яна ложка з довгою ручкою.

Спеції для глінтвейну



Набір спецій для глінтвейну потрібно підбирати критично, так само як і підсолоджувачі, якими може бути звичайний або ванільний цукор, а також мед. Не варто захоплюватися і кількістю – пряноші для глінтвейну беріть помірно. Це можуть бути:

- Гвоздика та кориця – саме ці спеції надають глінтвейну класичний характерний аромат. При цьому краще використовувати палички кориці, аніж її порошок.
- Бодян та аніс – східні пряноші не тільки зроблять напій запашним, але й нададуть йому інтенсивного кольору.
- Мускатний горіх – теж традиційна пряність для глінтвейну, додавати його потрібно зовсім трохи.
- Коріандр та шафран смаковим якостям напою додадуть оригінальності і вишуканості.
- Імбир знадобиться, якщо ви готуєте глінтвейн від застуди, його лікарські властивості створять необхідний ефект.
- Чорний перець додасть гостроти напою.
- Лавровий лист необхідно класти у каструлю з глінтвейном наприкінці приготування, і то лише на хвилинку.
- Барбарис буде доречний при використанні напівсухих і солодких вин, він додає кислинку.
- М’ята, чебрець та інші подібні трави віддадуть глінтвейну непередавані аромати літнього лугу.

Усі пряноші, що входять до складу глінтвейну, бажано брати не перемелені у порошок. Інакше вони не відфільтруються, і, ковтаючи ароматний гарячий

напій, ви зіпсуєте собі усе задоволення скрипом порошкових спецій на зубах. Якщо до складу додати сухофрукти і ягоди як інгредієнти для глінтвейну, смак напою вони змінять кардинально, тому експериментуйте з ними обережно, щоб не перетворити глінтвейн на компот. Вирішувати, які спеції потрібні для глінтвейну, ви також будете на практиці, щоразу досягаючи створення ще смачнішого вина та наближаючись до досконалості.

У продажу можна натрапити і на готовий глінтвейн у пляшках – справа гарна, звичайно, але таке придбання позбавить вас задоволення від творчого процесу приготування. Із метою економії часу можна взяти у магазині готовий набір для глінтвейну. Але знову ж таки уникайте дрібного помелу, якщо хочете зробити глінтвейн із багатим та насиченим ароматом.

Глінтвейн – рецепти для всіх і кожного



Хоча склад глінтвейну може мати масу варіантів, існують два основні методи його приготування – з водою і без неї. Спосіб приготування глінтвейну без води відрізняється тільки тим, що прянощі додаються безпосередньо у вино, яке прогрівають до 70-80 градусів, і витримують напій мінімум півгодини під

кришкою, щоб букет спецій повністю розкрився. В обох випадках неприпустимим вважається кипіння вина. Це практично повністю знищить смакові характеристики напою і позбавить його солідної дози алкоголю.

Знаючи, як варити глінтвейн вдома, ви зможете освоїти будь-який рецепт, але буде справедливо, якщо їхній список відкриє класичний рецепт глінтвейну з фото.

Класичний глінтвейн

Нам знадобиться для класичного рецепта:

- Червоне сухе вино – 750 мл.
- Вода – ¼ склянки.
- Цукор – 1 ст. л.
- Лимон і апельсин – 2-3 скибочки.
- Запашний перець – 5 горошин.
- Гвоздика (бутони) – 7 шт.
- Мускатний горіх – 1/8 частина.
- Кориця – 1-2 палички.

Як готувати класичний глінтвейн:

1. Наріжте тонкими скибочками цитруси.
2. У каструльку складіть усі пряноші разом із лимоном та апельсином, залийте водою і дайте їй закипіти.
3. Кип’ятити суміш потрібно тільки 2-3 хвилини, а потім закрити кришкою та настояти хвилин 15.
4. Вино нагрівається на невеликому вогні в об’ємній каструлі з товстим дном. У жодному випадку не дозволяйте йому закипіти! Знімайте з вогню завчасно.
5. Влийте у гаряче вино суміш зі спеціями, розлийте глінтвейн у прозорі келихи з ручками або у чашки, прикрасьте їх кружечками апельсина (можна також зробити гарне фото).

Апельсиновий глінтвейн

Нам знадобиться:

- Сухе червоне вино – 750 мл.
- Апельсиновий фреш (свіжовичавлений сік) – 350 мл.
- Апельсиновий лікер “Куантро” – 60 мл.
- Мед – 1 ч. л.
- Мускатний горіх – 1 дрібка.
- Гвоздика – 3 бутони.

Як готувати:

1. Перелийте вино у підготовлений посуд, покладіть у нього прянощі.
2. Нагрівайте вино до температури не вище, ніж 80 градусів. Уважно спостерігайте за нагріванням, щоб не допустити закипання.
3. Зніміть гаряче вино з вогню, влийте у нього свіжий сік, лікер та додайте мед.
4. Нехай у глінтвейн з апельсином спеції віддадуть усю свою силу, а потім перелийте його у келихи, прикрашаючи кожен скибочкою апельсина.

Яблучний глінтвейн



Нам знадобиться:

- Червоне напівсолодке вино – 750 мл.
- Яблучний сік – 1 л.
- Лимон – 1 шт.
- Цукор – 1-2 ст. л.

- Гвоздика – 3-4 бутони.
- Кориця – 1-2 палички.

Як готувати:

1. Перелийте вино в емальовану посудину і поставте на слабкий вогонь.
2. Туди ж влийте літр яблучного соку.
3. Лимон наріжте кільцями та додайте у вино разом із гвоздикою, корицею і цукром.
4. Незадовго до кипіння вимкніть газ, накрийте посуд кришкою і залиште усе на 20 хвилин настоюватися.
5. Процідіть готовий глінтвейн та подавайте його у кружках або келихах із ручками.

Глінтвейн по-німецьки

Нам знадобиться:

- Червоне вино – 500 мл.
- Чай – 500 мл.
- Апельсиновий фреш – 500 мл.
- Коньяк – 50 мл.
- Лимон – 1 шт.
- Гвоздичка – 3-4 бутони.
- Кориця – 2-3 палички.
- Мускатний горіх – на кінчику ножа.

Як готувати:

1. Заваривши міцний чорний чай, поєднайте його з апельсиновим соком і вином.
2. Додайте у чайний глінтвейн спеції та трохи цукру за смаком, якщо є бажання.
3. Наріжте лимон тонкими часточками, покладіть у суміш для глінтвейну і поставте її на повільний вогонь.
4. Зніміть німецький глінтвейн із вогню, як тільки зникне біла пінка, що утворюється на його поверхні під час нагрівання.
5. Коли глінтвейн настоїться хвилин 10-15, процідіть його і тільки тоді

додайте у нього коньяк. Ретельно перемішайте та розливайте у келихи з ручками, прикрашені тонкими скибочками лимона.

Безалкогольний глінтвейн



Нам знадобиться для безалкогольного глінтвейну:

- Виноградний (або яблучний) сік – 4 склянки.
- Вода – ½ склянки.
- Терта цедра (лимонна й апельсинова) – по 2 ст. л.
- Родзинки – 2 ст. л.
- Гвоздика – 3 бутончики.
- Мускатний горіх – крихітна дрібка.
- Імбир та кардамон – по 1 дрібці.
- Яблуко – ½ частина.
- Кориця – 2 палички.
- Цукор або мед – за смаком і при потребі.

Як готувати безалкогольний глінтвейн:

1. Сік і воду перелийте в емальовану дволітрову каструлю та поставте на слабкий вогонь.
2. Наріжте половинку яблука тонкими скибочками, додайте їх разом із цедрою, родзинками, спеціями і прянощами у сік із водою.
3. Коли глінтвейн безалкогольний досить нагріється (на його поверхні тільки почнуть з’являтися маленькі бульбашки), погасіть вогонь.
4. Накрийте посудину кришкою і дозвольте напою настоятися 15 хвилин, необхідних для розкриття букета прянощів. Перш ніж розливати глінтвейн із соку у келихи, процідіть його.

Глінтвейн від застуди

Нам знадобиться:

- Сухе або напівсолодке червоне вино – 750 мл.
- Вода – 1 склянка.
- Зелене яблуко – 1 шт.
- Апельсин – 1 шт.
- Мед – 2-3 ст. л.
- Імбир – 1 ч. л.
- Кориця – 2 палички.
- Гвоздика – 5-6 бутонів.

Як готувати глінтвейн від застуди:

1. Покришіть яблуко невеликими шматочками, а скибочки апельсина розділіть на декілька частин кожну.
2. Налийте у прийнятну за розмірами та за матеріалом каструлю воду, складіть туди спеції і доведіть рідину до кипіння.
3. Зменшіть вогонь до мінімуму, покладіть у каструлю нарізане яблуко й апельсин, мед, влийте вино.
4. При появі перших бульбашок на поверхні зніміть глінтвейн від застуди з вогню.
5. Напій повинен настоятися хвилин 15-20 перед тим, як можна буде розливати його у келихи та подавати.

Рецепт глінтвейну від застуди має масу варіантів. Практично кожен варіант

непогано допоможе при перших проявах застуди чи грипу. І безалкогольний глінтвейн при застуді буде не менш ефективним, ніж підігріте вино. Смачний та корисний зігрівальний засіб буде дуже дієвим, якщо ви промерзли чи промочили ноги, гуляючи у холодний день. До речі, щоб швидко і якісно приготувати глінтвейн, мультиварка вам дуже знадобиться. 15 хвилин при режимі у 70-75 градусів, і без жодних зусиль цілющий зігрівальний напій готовий.

Як пити і чим закушувати глінтвейн



Зігрівальний напій глінтвейн немов спеціально створений для спільного проведення часу у дружній атмосфері, приємно пити його і в затишній романтичній. У європейських містах під час різдвяних свят та новорічних ярмарків його можна пити одразу на вулицях. У морозний день фруктовий глінтвейн чудово гармоніює з гарячими сосисками на грилі, від яких ще йде димок.

Якщо ви використовуєте рецепт глінтвейну з корицею, медом та імбиром із лікувальною метою, то закуска сама собою вам не потрібна. Але взагалі цей

простий напій заведено пити та відразу закушувати, а доповненням до нього можуть бути такі продукти:

- імбирне печиво, несолодка випічка та мустачьолі – печиво, усередині якого є горіхи, фрукти і пряності (фірмовий італійський варіант);
- шинка, паштети, страви з баранини та свинини (зі свининою особливо добре поєднується апельсиновий глінтвейн або солодкий медовий глінтвейн);
- страви з дичини (під глінтвейн із корицею і кардамоном);
- тверді сири і несолодкі фрукти (вибір французів);
- пампушки, пончики, меренги та гарячі пиріжки (традиційна закуска для німців і голландців).

Яку б закуску ви не вибрали, щоб пити вино, що палає, і який би глінтвейн (із медом, фруктами, ромом або навіть вершками) не вирішили варити, будьте певні – він не тільки зігріє вас, але і подарує гарний настрій!

Джерело: PapiGutto