

Ο κρύος καιρός, σας κάνει να θέλετε σούπες, ζεστά ροφή-ματα και ζεστό περιβάλλον.Ένα πολύ καλό ρόφημα είναι το ζεστό κρασί....

Μάλιστα μπορεί να είναι ένα καλό φάρμακο για το κρυολόγημα. Αν έχετε κρυώ σει, στάζει η μύτη ή σας βασανίζει ο βήχας, μαζί με τα άλλα φάρμακα που παίρνετε, σκεφτείτε και ένα εντελώ ς φυσικό φάρμακο, το ζεστό κρασί με πολλά μπαχαρικά. Ξεμπουκώ νει και ανακουφίζει.

Το ζεστό κρασί έρχεται αιώ νες πριν σαν τεχνική για να μη χαλάει το κρασί βάζοντας μπόλικα μπαχαρικά που έσωζαν την κατάσταση λόγω κακής εμφιάλωσης. Το ζεστό κρασί, το βρίσκεις παντού, και φυσικά είναι το ποτό των Χριστουγέννων. Glühwein - γκλουβάιν, σημαίνει λαμπερό κρασί για τους Γερμανούς και για τους Βρετανούς mulled wine. Η γενική κατηγορία είναι τα mulled wines, ήτοι ζεσταμένα κρασιά με καρυκεύματα, που έχει μακρά ιστορία αφού ήδη στον μεσαίωνα υπήρχαν ως θεραπευτικά και έχουν καταγραφεί ως Ypocras ή Hipocris από τον Ιπποκράτη. Σήμερα την κατηγορία συνιστούν όλα τα αρωματικά αλκοολούχα ποτά π.χ.τα glogg (στις Σκανδιναβικές χώ ρες) punch, bishop (Αγγλία) που γίνονται από κρασί ή άλλο ποτό, ζάχαρη ή μέλι και μπαχαρικά και σερβίρονται ζεστά τον χειμώ να.

Παρασκευή
Το ζεστό κρασί παρασκευάζεται εύκολα και συνδυάζεται με μπαχάρια (κυρίως κανέλα, γλυκάνισο και γαρύφαλο) και με φρούτα (κυρίως πορτοκάλι).
Ανάλογα με το κρασί μπορεί να χρησιμοποιηθεί ζάχαρη ή καλύτερα μέλι κυρίως αν

το κρασί είναι ξηρό.
Επίσης μπορείτε να βάλετε ένα φακελάκι τσάι, πράσινο καλύτερα, αλλά μπορεί να μπει και τσάι με αρώ ματα από φρούτα του δάσους.
Τέλος μπορείτε να προσθέσετε σταφίδες και αμύγδαλα

Τρόπος παρασκευής
Βάζουμε όλα τα υλικά (τις σταφίδες, το αμύγδαλο και τα αρωματικά μαζί με τις φλούδες πορτοκαλιού, το τσάι), εκτός από το κρασί, σε μια μεσαίου μεγέθους κατσαρόλα. Ανάβουμε την φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή. Χαμηλώ νουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά. Αφαιρούμε τα φρούτα, την κανέλα, τον γλυκάνισο και το γαρύφαλλο.

Ρίχνουμε το κρασί και ανακατεύουμε. Προσέχουμε να μην ζεστάνουμε πολύ ώ ρα το κρασί και εξατμιστεί το αλκοόλ.

Το ζεστό κρασί σερβίρεται σε χαμηλά ποτήρια με χέρι, καμιά φορά και σε πιο casual κεραμικά -ποτέ σε κρυστάλλινα. Μια καλή ιδέα είναι σε σφηνάκια. Γαρνίρουμε το κάθε ποτήρι με ένα ραβδί κανέλας, μια φέτα πορτοκάλι και ένα αστέρι γλυκάνισο, εάν θέλουμε.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Δεν βράζουμε το κρασί (μόνο το ζεσταίνουμε)
Το μείγμα (χωρίς το κρασί) μπορούμε να το διατηρήσουμε στο ψυγείο και όταν θέλουμε να απολαύσουμε το κρασί μας, ζεσταίνουμε ελαφρά, σβήνουμε με το κρασί σερβίρουμε.

medlabnews.gr