

TEA FLAVORS

Τσαγιού γεύσεις

Τσαί - Βότανα - Αξεσονάρ τσαγιού
Νέα Μοναστηρίου 17 - Θεσ/νίκη 2313 044947
www.teaflavors.gr e-mail: teaflavors@yahoo.gr

Wine spices: Μείγμα αρωματικών βοτάνων, φρούτων και μπαχαρικών για την παρασκευή ζεστού κόκκινου κρασιού.

Παράδοξο ηδύποτο στα Ελληνικά,
Vin brulé στα Ιταλικά,
Vin Chaud στα Γαλλικά,
Glühwein στα Γερμανικά,
Mulled Wine στα Αγγλικά.



Είναι ένα ζεστό ποτό, που παρασκευάζεται με κόκκινο κρασί, μπαχαρικά και φρούτα. Παραδοσιακή συνταγή της Βόρειας Ευρώπης, συνηθίζεται να παρασκευάζεται στην περίοδο του χειμώνα.

Αυτό το τονωτικό και θερμαντικό ποτό, έχει πολύ μακρινούς προγόνους. Το 1ο αιώνα μ.Χ, ο Apicius, διάσημος Ρωμαίος καλοφαγάς, αναφέρει στο σύγγραμμά του De re Coquinaria (το πρώτο βιβλίο μαγειρικής!), μια συνταγή για ζεστό, γλυκό, καρυκευμένο κρασί, με την ονομασία Conditum Paradoxum, δηλαδή, "παράδοξο ηδύποτο". Πολύ πιθανόν η αρχική συνταγή να προέρχεται από την Αρχαία Ελλάδα. Το "παράδοξο ηδύποτο" ήταν ένα ποτό, που το παρασκεύαζαν με κρασί, μέλι και διάφορα αρωματικά, το ζέσταιναν και το προσέφεραν στους συνδαιτυμόνες στο τέλος του γεύματος.

Με τον βαρύ χειμώνα που επικρατεί στη Βόρεια Ευρώπη, δεν είναι να απορεί κανείς για το ότι διαδόθηκε και επικράτησε η συνήθεια για το μείγμα!. Τι πιο ωραίο από ένα ζεστό, τονωτικό και χαλαρωτικό ποτό, για να αντιμετωπίσεις μια παγωμένη ημέρα ή να χαλαρώσεις δίπλα στο τζάκι! Επίσης, λόγω των αντισηπτικών ιδιοτήτων του, είναι πολύ καλό για την καταπολέμηση του κρυολογήματος.

Προετοιμασία: Βάζουμε 4-5 κουταλάκια γλυκού Μείγμα Wine spices σε λίγο ζεστό νερό για 5'-10'. Στην συνέχεια ρίχνουμε το μείγμα σε 0.7 λίτρα κόκκινο κρασί. Θερμαίνουμε σιγά-σιγά. Προσθέτουμε ζάχαρη ή μέλι ανάλογα με την προτίμηση μας. Το μείγμα περιέχει: Μήλο, Πορτοκάλι, Κανέλα, Γαρύφαλλο, Αστεροειδή Γλυκάνισο, Μπαχάρι.