Горячий тодди - это классический напиток, который нагреет вас в холодную погоду и поможет расслабиться после долгого дня. Также его используют для лечения, напиток «Горячий Тодди», имеет отличный вкус и насыщает организм витамином C. Этот чай с виски, медом и лимоном является британским аналогом более популярных грога, пунша и глинтвейна, но готовится проще и быстрее.

История

Тодди изобрели в XVIII веке специально для женщин, которым не нравился слишком резкий вкус [рома](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%BC) или [виски](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8). Со временем появилось много новых разновидностей этого коктейля на основе других [алкогольных напитков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B8), хотя классическим считается рецепт с виски. Тодди может быть как холодным, так и горячим, но последний вариант значительно преобладает, поэтому чаще всего этот коктейль употребляют в странах с холодным климатом: [Ирландии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%80%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), [Англии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D1%8F), [Швеции](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B2%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F), [Финляндии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BD%D0%BB%D1%8F%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), на севере [США](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%91%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%A8%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8B_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8). В начале XX века Горячий тодди стал популярен в Северной Америке, где был ассоциирован с лечением простуды и гриппа.

Существует множество вариаций на тему этого классического напитка, и многие из них зависят от вида спиртного. Тем не менее, общие ингредиенты, такие как горячая вода, мед и лимон, сохраняются в большинстве рецептов.

В этой статье мы расскажем вам, как приготовить в несколько простых шагов два варианта коктейля «Горячий тодди»: алкогольный и безалкогольный.

Безалкогольный вариант подойдет для любителей изысканных напитков, которые имеют уникальный и тонкий вкус и не содержат в своем складе алкоголь.

Нужные ингредиенты:

* Гренадин - 20 мл
* Вода без газа – 150 мл
* Апельсин - 40 г
* Яблоко 20 г
* Лимон 40г
* Лайм 20г
* Мед 5мл
* Бадьян 2г
* Корица в палочках 5г
* Гвоздика 1г
* Мускатный орех молотый 2г
* Курага 8г
* Чернослив 10 г
* Тарталетка 1 шт

Собрав все необходимые ингредиенты, нужно подготовить посуду, которая понадобиться нам в процессе приготовления коктейля.

Необходимые штучки

* Чашка 1шт
* Мадлер 1шт
* Коктейльная ложка 1шт
* Питчер 1шт
* Джиггер 1шт
* Терка для муската 1шт
* Стрейнер 1шт

Теперь, когда мы имеем все что нам нужно для коктейля «Горячий тодди», можно приступить к его приготовлению.

Процесс приготовления

* Положите в питчер по одной дольке лимона, лайма, апельсина и подавите мадлером
* Добавьте бадьян 1 шт., палочку корицы, гвоздику 1 шт. и щепотку мускатного ореха молотого
* Налейте гренадин 20 мл и горячую воду без газа 150 мл
* Помешивая, нагрейте, не доводя до кипения
* Перелейте через стрейнер в разогретую чашку
* Переложите в чашку корицу из питчера
* Подайте с тарталеткой с черносливом, курагой и долькой яблока, залитыми медом

Для любителей слабых аглкогольных напитков, идеально подойдет вкусный и ароматный - коктейль «Горячий тодди» с алкоголем.

Нам также, нужно подготовить необходимые ингредиенты и инвентарь для приготовления коктейля. Это очень удобно и максимально ускоряет процесс, когда все находится под рукой.

Соберите ингредиенты:

* 60 мл спиртных напитков (обычно используют виски, но также может быть использован ром, коньяк или текила)
* 2 чайные ложки сахара или меда
* 1 палочка корицы
* 1 гвоздика
* Лимон (лимонный сок или сок лайма)
* Горячая вода

Теперь переходим к главному и ответственному шагу, приготовлению коктейля. Чтобы ваш напиток имел оригинальный вкус, нужно максимально правильно и точно придерживаться пропорциям и указаниям из рецепта.

Процесс варки

* Возьмите кастрюлю с толстым дном и нагрейте ее на среднем огне.
* Добавьте спиртной напиток, сахар, корицу и гвоздику в кастрюлю.
* Перемешайте, чтобы сахар растворился и спиртные напитки смешались со специями.
* Добавьте горячую воду в кастрюлю, но не заливайте ее до краев. Цель - чтобы получился горячий, но не густой напиток. Перемешайте все ингредиенты.
* Добавьте лимонный сок, если вы хотите, чтобы напиток был кислым. Но это не обязательно и зависит только от вашего вкуса.

Подача и украшение

Готовый Горячий тодди можно подавать в кружках для глинтвейна, муллед-вина или в стандартных стаканах для горячих напитков. Для украшения и добавления аромата можно добавить коктейлю дольку лимона, апельсина или яблока.

Вывод

Горячий тодди - это простой и вкусный способ согреться в холодную зимнюю ночь. Спиртные напитки, специи и сахар в сочетании с горячей водой создают приятный теплый напиток, который также имеет лечебные свойства при простудных заболеваниях. Горячий тодди можно приготовить с использованием различных спиртных напитков, что позволяет варьировать вкус и аромат напитка.

Важно помнить!

 «Горячий тодди» содержит алкоголь, поэтому его следует употреблять с умеренностью. Также не следует употреблять этот напиток, если вы принимаете лекарства, которые взаимодействуют с алкоголем.

Вот так легко и быстро можно приготовить коктейль «Горячий тодди». Напиток можно употреблять с выпечкой или сыром, чтобы дополнить его вкус. Он обладает способностью высвобождать аромат специй, предоставляя неповторимый опыт для наслаждения вечерними праздниками. Горячий тодди - это прекрасный напиток для холодной зимней ночи или вечера, когда хочется расслабиться после напряженного дня.

Наслаждайтесь!