

## نوشیدنی های گرم

شعب یلدا برخی دنیال نوشیدنی های گرم هستند. در خانه می توان چای های میوه ای و دمنوش های گیاهی را با طعم و عطر خاص خود تهیه کرد.

### چای انار باهل



**مواد لازم**  
انار: ۳ عدد ● هل: به میزان لازم ● چوب دارچین: ۲ عدد ● آب جوش: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. ابتدا انار را دانه و سپس آن را کمی له کنید. در ادامه دانه های له شده را همراه با هل، چوب دارچین و آب جوش در قوری بریزید و اجازه دهید که ۲۰ تا ۳۰ دقیقه دم بکشد.  
۲. برای شیرین کردن چای از نبات یا عسل استفاده کنید.

**نکته**  
به جای چوب دارچین می توانید از زنجبیل یا سایر ادویه های دلخواه استفاده کنید.

### دمنوش زنجبیل و لیمو



**مواد لازم**  
عسل: به میزان لازم ● زنجبیل: ۲ تکه ● لیموی تازه: ۳ عدد ● آب: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. زنجبیل را رنده کنید و با آب جوش در قوری بریزید.  
۲. بعد از چند دقیقه، به آن آب لیموی تازه و کمی عسل اضافه کنید.

**نکته**  
به دلیل گرمی زنجبیل، این دمنوش باعث می شود سردی هندوانه کمتر شود.

## در بلندترین شب سال، خلاقیت خود را با میوه ها به رخ بکشید

# نوشیدنی خنک برای محفل گرم یلدا ای

**سعیده مرادی** ✓  
سفره پر از رنگ شب یلدا را نمی شود بدون نوشیدنی تصور کرد. ترکیبی از میوه های قرمز مثل انار و هندوانه تا آجیل و لبن و شیرینی همگی فقط در کنار یک نوشیدنی گرم یا سرد تکمیل می شود. شما می توانید با گرفتن یک لیوان نوشیدنی خنک در دست در بحث های گرم شب یلدا ای شرکت کنید. چه بهتر که در کنار آماده کردن شام و خرید انار و هندوانه برای مهمان ها دست به خلاقیت بزنید و نوشیدنی هایی با استفاده از این میوه ها حاضر کنید و پذیرای مهمان ها باشید.

### انار گلاسه ساده

تعداد نفرات  
۲ نفر

زمان آماده سازی  
۵ دقیقه



**مواد لازم**  
آب انار طبیعی: یک تایک و نیم لیوان فرانسوی ● دسته دار: بستنی: ۱۶ اسکوپ ● رب انار: ۲ قاشق غذاخوری ● ترشک انار: ۲ قاشق غذاخوری ● لواشک انار: ۲ تکه ● دانه انار: یک قاشق مرباخوری ● پودر گلپر: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. دو لیوان برای تهیه نوشیدنی تهیه کنید و در هر لیوان ۳ اسکوپ بستنی بریزید. می توانید برای تهیه این انار گلاسه از بستنی آلبالو، بستنی توت فرنگی یا بستنی انار استفاده کنید.  
۲. مقداری انار دانه شده روی بستنی ها بریزید و در ادامه در هر لیوان یک قاشق رب انار و یک قاشق ترشک انار بریزید.  
۳. در هر لیوان یک تکه لواشک انار به مقدار دلخواه قرار دهید. آب انار را هم به اندازه مساوی در هر دو لیوان بریزید. چند دانه انار برای تزئین انار گلاسه روی آن بریزید.  
۴. در انتها پیشنهاد می شود کمی گلپر به نوشیدنی اضافه کنید.

**نکته**  
افزافه کردن بستنی باعث شیرین شدن انار گلاسه می شود. در صورت تمایل می توانید برای شیرین شدن این نوشیدنی از بستنی بیشتر بهره ببرید.

### آیس موکا با شربت انار

تعداد نفرات  
۵ نفر

زمان آماده سازی  
۵ دقیقه



**مواد لازم**  
انار: ۳ عدد ● سس شکلات: به میزان لازم ● شیر کم چرب: نیم لیتر ● اسپرسو: به میزان لازم ● شکر: ۲ پیمانه

**روش تهیه**  
۱. آب انار را با شکر داخل قابلمه کوچک بریزید و روی حرارت قرار دهید. این ترکیب را هم بزنیید تا شکر حل شود.  
۲. هنگامی که آب انار جوش آمد، حرارت را کم کنید و در قابلمه را بگذارید تا شربت ۱۰ دقیقه بجوشد و کمی غلیظ شود. سپس قابلمه را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید شربت خنک شود.  
۳. در یک لیوان تا نیمه یخ بریزید و به آن مقداری سس شکلات اضافه کنید. یک پیمانه اسپرسو را با سس شکلات ترکیب کنید و به لیوان بیفزایید.  
۴. در ادامه به ترکیب، شربت انار را بیفزایید و در نهایت لیوان را با شیر کم چرب پر کنید. برای تزئین نوشیدنی از دانه های انار و پودر شکلات استفاده کنید.

**نکته**  
بهتر است در این نوشیدنی از انار شیرین استفاده کنید.

### موهیتوی زنجبیلی

تعداد نفرات  
۵ نفر

زمان آماده سازی  
۱۰ دقیقه



**مواد لازم**  
شکر: دوسوم پیمانه ● آب: یک لیوان ● لیموترش: ۳ عدد ● زنجبیل و برگ نعناع: به میزان دلخواه

**روش تهیه**  
۱. شکر و آب را ترکیب کنید، سپس به آن زنجبیل تازه یا خشک شده و برگ های نعناع خرد شده اضافه کنید و روی شعله گاز قرار دهید.  
۲. مواد را به اندازه ای هم بریزید تا شکر کاملا حل شود و مخلوط جوش بیاید.  
۳. سپس صبر کنید تا خنک شود. آن را پس از خنک شدن از صافی رد کنید. سپس به آن آب لیموی ترش تازه اضافه کنید و نوشیدنی را به مدت یک ساعت در یخچال یا فریزر قرار دهید، چون لذت نوشیدن موهیتوی زنجبیلی به خنک بودن آن است.

**نکته**  
موقع سرو لیوان را با برگ نعناع و چند برش لیمو تزئین کنید.

### لیموناد هندوانه

تعداد نفرات  
۶ نفر

زمان آماده سازی  
۱۵ دقیقه



**مواد لازم**  
هندوانه: یک کیلوگرم ● آب سرد: ۴ لیوان فرانسوی ● دسته دار: آب لیموی تازه: سه چهارم لیوان فرانسوی ● دسته دار: عرق نعناع و یخ: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. هندوانه را بشویید و پوست و هسته آن را بگیرید و جدا کنید. مغز هندوانه ها را در مخلوط کن بریزید و چند دقیقه بزنیید تا پوره و یکدست شوند. باید حدود ۴ لیوان از پوره هندوانه داشته باشید.  
۲. پوره هندوانه را صاف کنید و در یک کاسه بریزید.  
۳. در یک پارچ بزرگ، آب، آب لیمو و شکر را با همزن بزنیید تا دانه های شکر حل شوند. سپس هندوانه پوره شده را به آن اضافه کنید.  
۴. یخ و عرق نعناع را در نهایت به مواد داخل پارچ اضافه و با هم مخلوط کنید. می توانید عرق نعناع و یخ را جداگانه موقع سرو در لیوان بریزید.

**نکته**  
بهتر است که هسته های هندوانه را بیرون بیاورید. البته اگر هندوانه را در مخلوط کن بریزید و پوره کنید، هسته آن هم پوره می شود که می توانید آن را از صافی رد کنید.