# 

**Voňavé svařené víno nebo punč s kořením – ideální nápoje pro krásnou zimu**

**18. prosince 2019 - Přestože po sněhu zatím není ani památky, je příjemné se na pořádnou zimu alespoň naladit.** **Ať už jste na sváteční procházce se svými drahými polovičkami, hrajete si venku s dětmi, nebo se jen potřebujete sami doma potěšit a prohřát po náročném dni, máme pro vás skvělý tip, jak na to: dejte si velký hrnek skvělého horkého nápoje s voňavým kořením. Restartuje energii, tělo příjemně prohřeje a jeho příprava provoní byt.**

Nápoje, které máme na mysli, vám navíc posílí imunitu a díky kombinaci různých koření mohou ulevit i od nachlazení. Už tedy jen zbývá zachumlat se do peřin, začíst se do oblíbené knihy a vychutnat si sváteční zimní období se vší parádou. Proto chystejte termosky a půllitrové hrníčky!

**TIP:**

Pokud si chcete přípravu ulehčit, můžete využít připravených kvalitních směsí jako například **pyramidky koření od Vitany.** Vitana totiž nabízí jak jednotlivé druhy koření zvlášť, tak i vzorově přichystané směsi v pyramidových sáčcích, které stačí jen vyjmout ze sáčku a vložit mezi ostatní ingredience. Dobrou chuť!

**Snadné recepty na vánoční aromatické horké nápoje:**

**Domácí svařák**

Zima bez svařáku je jako Vánoce bez dárků, proto neváhejte a vyrobte si lahodný nápoj z pohodlí domova. A pokud máte chuť, nebojte se do svařáku přidat trochu rumu. Svařák tak bude ještě výraznější.

Ingredience:

* 0,75 l červeného vína
* pomeranč
* 1 sáček pyramidky Vitana svařené víno

Postup:  
Do hrnce nalijte láhev červeného vína a přihoďte Vitana pyramidku k přípravě svařeného vína, zahřejte a těsně před bodem varu odstavte, aby se neodpařil veškerý alkohol. Až koření uvolní své aroma, můžete sáček vyjmout a domácí svařák podávat.

****

**PYRAMIDKY SVAŘENÉ VÍNO**

*Vitana pyramidový sáček obsahuje velké kousky ručně vybíraného koření, a tak máte jistotu, že pro vaši jednodušší a rychlejší přípravu svařeného vína bylo vybráno jen to nejkvalitnější koření. Osvědčenou kombinaci skořice, hřebíčku a badyánu máte vždy pohromadě.*

**Cena: 18,90 Kč (4 ks v balení – 20 g)**

**Horké jablko**

Jednoduchý nápoj je ideální pro večery před pohádkou nebo na procházku přírodou s dětmi. Díky zázvoru pomůže zahnat i bolest v krku.

Ingredience:

* 1 l jablečného džusu
* 250 ml vody
* zázvor
* 1 sáček Vitana pyramidky horké jablko

Postup:  
Jablečný džus a vodu nalijte do hrnce, přidejte pyramidku Vitana horké jablko a nakrájený zázvor, na mírném ohni prohřejte a až se uvolní aroma z koření, sáček i zázvor vyjměte. Nalijte do termohrnku a vyrazte ven, aromatický horký nápoj vás bude krásně hřát a jelikož je bez alkoholu můžete si ho dopřát i na svahu či na cestách.

****

**PYRAMIDKY HORKÉ JABLKO**

*Skořice, anýz, hřebíček a kardamom, to je vynikající kombinace kvalitního ručně vybíraného koření k přípravě hřejivého nápoje s léčivými účinky na tělo i duši.*

**Cena: 18,90 Kč (4 ks v balení – 20 g)**

**Sváteční punč**

Sváteční punč se hodí pro návštěvy v období Vánoc i na bujarý silvestrovský večírek. Výhodou populárního nápoje je, že si ho můžete vychutnat jak teplý, tak za studena. Stačí víno, oblíbený alkohol, ovocný džus a kořenící směs.

Ingredience:

* 0,5 l pomerančového džusu
* 1 citrón
* 1 pomeranč
* 1 dl bílého rumu
* 0,5 l červeného vína
* 1 pyramidka Vitana na punč

Postup:  
V hrnci smíchejte nápoje a přidejte pyramidku Vitana na punč. Pomalu ohřívejte a těsně před dosažením varu hrnec odstavte. Nechte 10 minut stát a doslaďte dle chuti. Nalijte do skleněné mísy a přidejte do ní i plátky pomeranče a citrónu. Do mísy dejte naběračku a kolem ní sklenice pro snadné servírování.

**PYRAMIDKY NA PUNČ**

*S Vitana pyramidkami snadno připravíte výborný punč, který vás jistojistě při dlouhých zimních večerech zahřeje.*

*Přímo do hrnce vhoďte sáček obsahující pečlivě vybranou skořici, hřebíček, badyán a velké kousky sušených švestek a jablek, po uvolnění aroma a provaření jej snadno vyndejte a podávejte oblíbený nápoj.*

**Cena: 18,90 Kč (4 ks v balení – 20 g)**

**Kontakt pro média:**

Lucie Strnadová, lucie.strnadova@havas.com, tel.: 724 639 097

Deborah Kopecká, [Deborah.kopecka@havaspr.com](mailto:Deborah.kopecka@havaspr.com), tel.: 720 952 292