

Jakie przyprawy do grzańca?



Opis wskazówki

Sekret dobrego grzańca tkwi w odpowiednim doborze przypraw.

Ciepły napój przyjemnie rozgrzewa, a dodane przyprawy nie tylko nadają wyjątkowego aromatu, ale również wzmacniają działanie rozgrzewające.

Goździki

Jedna z najpopularniejszych i najczęściej dodawanych przypraw do grzańca. Aromat goździków jest wyrazisty i intensywnie korzenny. W połączeniu z ciepłym piwem lub winem dodatkowo przyjemnie rozgrzewa. Podczas przygotowywania napoju można wykorzystać zarówno całe goździki, jak i mielone. W przypadku użycia pierwszych staną się dodatkowym elementem dekoracyjnym. Natomiast osoby, które nie lubią pływających dodatków nie muszą dodatkowo odcedzać napoju, jeśli wybiorą przyprawę w proszku.

Pomarańcza

Najlepsza będzie soczysta i słodka odmiana. Pozwoli to przełamać lekką goryczkę trunku. Dzięki temu smak gotowego napoju będzie różnorodny i wielowymiarowy. Cytrusy znane są ze swojego orzeźwiającego działania, a grzaniec z ich dodatkiem będzie nie tylko rozgrzewał, ale i skutecznie orzeźwiał. Podczas przygotowywania napoju warto wykorzystać i sok i skórkę. Olejki eteryczne obecne w skórce są bardzo intensywne i wzmocnią naturalny aromat wybranego alkoholu. Warto także odłożyć kawałek świeżego owoca do dekoracji szklanki.

Cynamon

Druga korzenna przyprawa często dodawana do grzańca. W odróżnieniu od goździków, cynamon charakteryzuje się słodką nutą, która doskonale współgra z pomarańczą. Cynamon wydobywa i podkreśla owocowe nuty wina. W piwie nie tylko wzmacnia smak, ale również aromat. W obu trunkach równoważy goryczkę i słodycz.

Imbir

Obowiązkowy dodatek do grzańca. Korzeń imbiru jest doskonale znany ze swoich rozgrzewających właściwości. W głównej mierze to on jest odpowiedzialny za przyjemne ciepło rozchodzące się po całym ciele zaraz po wypiciu grzańca. Dodatkowo imbir wydłuża efekt rozgrzania, który po wypiciu ciepłego napoju szybko znika. Wykorzystując imbir do grzańca najlepiej wybrać ten świeży, ponieważ jego właściwości będą mocniejsze niż w przypadku suszonego. Imbir najłatwiej obrać łyżeczką do herbaty i zetrzeć na tarce.

Gałka muskatołowa

Do grzańca najlepiej sprawdzają się przyprawy korzenne w tym także gałka muskatołowa. Mimo działania rozgrzewającego ma łagodny i lekko słodki smak. Dodatkowo ma przyjemny orzechowy aromat, który dobrze komponuje się z aromatem pozostałych przypraw.

Ziele angielskie

Nietypowy i mało popularny dodatek do grzańca. Jednak małe, mielone, czarne kulki nadają lekko pikantnego posmaku i działają rozgrzewająco. Ich działanie można porównać z imbirem. Niewielki dodatek ziela urozmaici smak grzańca i będzie ciekawą odmianą.