

Чаёк или кофеёк?

Эти рецепты могут быть основой для вашей кофейно-чайной церемонии.
Не стесняйтесь экспериментировать с ингредиентами и адаптировать рецепты под свои вкусовые предпочтения!





Черничный лимонад с зеленым чаем

Освежающий напиток на основе зеленого чая с добавлением свежих черничных ягод и лимонного сока.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки зеленого чая
- 1 чашка горячей воды
- 1/2 чашки свежих черничных ягод
- Сок 1 лимона
- 2 столовые ложки меда
- Лед

Способ приготовления:

1. Заварите зеленый чай в горячей воде и дайте настояться в течение 5 минут.
2. В блендере смешайте черничные ягоды, лимонный сок и мед.
3. Добавьте приготовленный зеленый чай и лед. Блендеруйте до получения однородной текстуры.
4. Подайте в высоких стаканах, украшенных кусочками лимона и ягодами.



Ароматный кофе с кокосовым молоком и легким оттенком корицы.

Ингредиенты:

- 2 чашки свежеваренного кофе
- 1/2 чашки кокосового молока
- 2 столовые ложки коричневого сахара
- 1/2 чайной ложки молотой корицы

Способ приготовления:

1. Смешайте кофе с кокосовым молоком и подогрейте на плите до желаемой температуры.
2. Добавьте коричневый сахар и молотую корицу, хорошо размешайте.
3. Подавайте в крупных кружках, посыпав поверхность корицей.

Кофе с кокосовым молоком и корицей



Клубничный чай с мятой

Ароматный черный чай с нотками свежих клубничных ягод и мяты.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки черного чая
- 1 чашка кипятка
- 1/2 чашки свежих клубничных ягод
- Несколько листиков мяты
- Мед по вкусу

Способ приготовления:

1. Заварите черный чай в кипятке и дайте настояться в течение 3-5 минут.
2. Добавьте свежие клубничные ягоды и листья мяты в чашку.
3. Налейте заваренный чай через сито в чашку с клубникой и мятой.
4. Подсластите по вкусу медом и перемешайте.



Манго-маракуйя чай

Сладкий и освежающий чай с экзотическими фруктовыми нотками.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки зеленого чая
- 1 чашка кипятка
- Половина спелого манго
- Половина маракуйи
- 1 столовая ложка меда

Способ приготовления:

1. Заварите зеленый чай в кипятке и дайте настояться в течение 3-5 минут.
2. В блендере смешайте мякоть манго и маракуйю до получения однородной текстуры.
3. Добавьте заваренный чай и мед в блендер и взбейте еще раз.
4. Подавайте в стаканах с кусочками манго в качестве гарнира.



Классический американо

Простой и классический кофейный напиток с богатым вкусом и ароматом.

Ингредиенты:

- 1 доза эспрессо
- Горячая вода по вкусу

Способ приготовления:

1. Приготовьте одну дозу эспрессо в чашке для кофе.
2. Добавьте горячей воды по вкусу, чтобы разбавить кофе до желаемой крепости.
3. Перемешайте и наслаждайтесь!



Освежающий и утоляющий жажду напиток с ягодами, мятой и чаем.

Ингредиенты:

- 1/2 чашки свежих черничных ягод
- Несколько листиков мяты
- 1/2 чашки крепко заваренного чая (любого по выбору)
- 1/2 чашки молока
- 1 столовая ложка меда или сахара
- Лед

Способ приготовления:

1. В блендере смешайте черничные ягоды, листья мяты, заваренный чай, молоко и мед.
2. Добавьте лед и взбейте до получения гладкой текстуры.
3. Подавайте в высоких стаканах с кусочками ягод и веточкой мяты.

Чернично-мятный фрэппе



Масала чай

Традиционный индийский чай с пряными нотками и ароматом.

Ингредиенты:

- 2 чашки воды
- 1 чашка молока
- 2 столовые ложки чая (предпочтительно черный)
- 1 палочка корицы
- 3-4 гвоздики
- 3-4 кардамоновые коробочки
- 1 долька имбиря (измельченная)
- Сахар по вкусу

Способ приготовления:

1. В горячей воде добавьте чай, корицу, гвоздики, кардамон и имбирь. Дайте настояться в течение 5 минут.
2. Добавьте молоко и сахар по вкусу. Прокипятите и дайте настояться еще пару минут.
3. Процедите через сито в чашку и подавайте горячим.



Итальянский макиато

Простой, но насыщенный кофейный напиток с молочными нотками.

Ингредиенты:

- 1 доза эспрессо
- Небольшое количество молока (по желанию)

Способ приготовления:

1. Приготовьте одну дозу эспрессо.
2. Добавьте небольшое количество молока, чтобы смягчить вкус, если желаете.
3. Подавайте в маленькой чашечке.



Черный чай с лавандой и медом

Ароматный черный чай с нежными нотками лаванды и сладким оттенком меда.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки черного чая
- 1 чашка кипятка
- 1 столовая ложка сушеной лаванды
- 2 столовые ложки меда

Способ приготовления:

1. Заварите черный чай в кипятке и дайте настояться в течение 3–5 минут.
2. Добавьте сушеную лаванду и дайте настояться еще 1–2 минуты.
3. Процедите в чашку, добавьте мед и хорошо перемешайте.



Интенсивный кофейный напиток с нотками кокоса и сладким ароматом.

Ингредиенты:

- 1 доза эспрессо
- 1 чайная ложка кокосового сиропа
- Шоколадная стружка для украшения (по желанию)

Способ приготовления:

1. Приготовьте одну дозу эспрессо в чашке для кофе.
2. Добавьте кокосовый сироп и хорошо размешайте.
3. При желании украсьте шоколадной стружкой.

Макиато с кокосовым сиропом



Мята-мелисса чай с лимоном

Освежающий и ароматный чай с мятой, лимоном и нотками цитруса.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки мяты-мелиссы (листья)
- 1 чайная ложка сушеной лимонной цедры
- 1 чашка кипятка
- 1 ломтик лимона
- Мед по вкусу

Способ приготовления:

1. Заварите мяту-мелиссу и сушеную лимонную цедру в кипятке и дайте настояться в течение 5 минут.
2. Добавьте ломтик лимона и мед по вкусу.
3. Перемешайте и подавайте в чашке.



Апельсиново-имбирный горячий чай

Ароматный и теплый чай с нотками свежего имбиря и яркого апельсина. Этот напиток подарит вам чувство уюта и комфорта в любое время года.

Ингредиенты:

- 2 чашки воды
- 1 долька имбиря (нарезанная)
- Кожура от 1 апельсина
- 2 столовые ложки черного чая
- 2 столовые ложки меда

Способ приготовления:

1. Принесите воду к кипению, добавьте нарезанный имбирь и апельсиновую кожуру. Дайте настояться 5 минут.
2. Затем добавьте черный чай и мед. Дайте настояться еще 3–5 минут.
3. Процедите и наслаждайтесь этим теплым ароматным напитком.



Освежающий и бодрящий коктейль, который пробудит вас своим ярким вкусом и ароматом.

Ингредиенты:

- 1/2 чашки свежевыжатого лимонного сока
- 1/4 чашки меда
- 1 стакан крепко заваренного чая (любого по выбору)
- Лед
- Лимонные дольки для украшения

Способ приготовления:

1. В стакан смешайте лимонный сок и мед до полного растворения меда.
2. Добавьте крепко заваренный чай и перемешайте.
3. Добавьте лед и украсьте лимонными дольками.

Медовый лимонный коктейль с чаем



Это идеальный напиток для тех, кто хочет насладиться богатым вкусом кофе с нотками ванили и нежной сладостью сливочного сиропа.

Ингредиенты:

- 2 чашки свежесваренного кофе
- 1 чашка молока
- 2 столовые ложки ванильного сиропа
- Взбитые сливки и ванильные стружки для украшения

Способ приготовления:

1. В кружку налейте свежесваренный кофе и добавьте ванильный сироп.
2. Взбейте молоко до образования пены и добавьте его в кофе.
3. Украсьте взбитыми сливками и ванильными стружками.

Ванильный латте со сливочным сиропом