

3 netradiční horké nápoje, které si snadno umícháte sami a s radostí

Jak se udržet v dobré náladě, i když je podzimní počasí pod psa? Vyrobte si horký míchaný nápoj. Máme pro vás recepty na drinky, které u stánku jen tak nenajdete. Ochutnejte Eggnog, Glogi nebo třeba pivní grog Flip. Jdeme na to?

I na podzim je třeba myslet na pitný režim. Jenže komu by se chtělo do těla vpravovat studené nápoje, které podporují leda tak zimnici, že? Punče na předvánočních trzích jsou sice fajn, ale po pár dávkách byste si přeci jenom zasloužili horkou změnu.

Proto jsme pro vás vybrali tři zajímavé tipy na hřejivé potěšení, které si lehce umícháte sami:

1. Eggnog - tradiční americký a kanadský vánoční drink

Drink Eggnog se trochu podobá našemu vaječnému likéru. Je to tradiční pití hlavně v USA, Kanadě a ve Velké Británii, které je spojováno s vánočními svátky. Jenže je tak **lahodný a pitelný**, že si ho rádi připravíte kdykoliv jindy.

První zmínky o drinku Eggnog najdeme ve středověké Anglii, kdy si ho vychutnávali boháči a panovníci. V 18. století se recept dostal do Ameriky, kde ho místní začali vylepšovat svým oblíbeným [alkoholem](#), whisky a bourbonem.

Ingredience:

- 400 ml plnotučného mléka
- 200 ml smetany
- 3 lžíce třtinového cukru
- 5 ks žloutků
- 1 ks vanilkového lusku
- špetka skořice
- špetka muškátového oříšku
- whisky, bourbon nebo hnědý rum

Krusta na skleničku:

- 50 g Bebe sušenek
- 1/2 lžičky skořice
- lžička javorového sirupu nebo medu

Návod na přípravu:

Připravte si krustu na skleničky. Bebečka rozdrťte a orestujte na sucho s půl lžičkou skořice. V hrnci zahřejte mléko, smetanu, přidejte podélně rozříznutý vanilkový lusk a třtinový cukr. Nechte 10 minut odstát, aby vanilka co nejlépe ovoněla mléko.

V míse vyšlehejte žloutky a nelijte do nich trochu teplého mléka. Promíchejte a vraťte do hrnce k mléku. Směs zavařte a sundejte z plotny. Přecedte, přidejte oblíbený alkohol a můžete podávat. Ideálně se šlehačkou a strouhanou čokoládou.

Okraj skleniček potřete medem nebo javorovým sirupem a namačte do drcených sušenek. Cheers!

2. Glögi - typický finský předvánoční nápoj

Na předvánočních trzích se běžně setkáte s Finským punčem. Jenže Glögi je trochu jiný finský punč, se kterým se v našich zeměpisných šířkách setkáte zřídka - potěší svým **severským šarmem a správnou řízností**. Je to dáno ingrediencemi a přípravou.

Ingredience:

- 300 ml sirupu z bezových květů
- 10 tobolek kardamomu, mírně podrcených
- 8 hřebíčků
- 2 svitky skořice + další na ozdobení
- 1,5 litru suchého bílého vína
- vodka, množství podle vlastního uvážení
- 1 lžice krupicového cukru

Návod na přípravu:

Doporučujeme začít den předem před plánovanou konzumací - kvůli maceraci. Smíchejte sirup z bezových květů, koření a 250 ml. Směs přiveďte k varu. Po zavaření ztlumte a na mírném ohni povařte dalších 30 minut. Vypněte a **nechte přes noc uležet**.

Další den směs přecedte do čisté nádoby, přidejte bílé víno, cukr a nad středním plamenem míchejte do rozpuštění cukru. A na závěr to nejlepší - přidejte svou oblíbenou vodku, která Glögi dodá ríz. Kippis!

Tip: Pokud se vám zdá nápoj Glögi příliš sladký, naředte si ho vínem.

3. Pivní grog Flip - tekutý svetr pro silné náтуры

Pivní grog Flip zahřival první osadníky v dobách, kdy začali osidlovat severoamerický kontinent. První kolonisté ještě neměli vlastní pivovary, a proto museli dovážet pivo z Evropy.

Jenže zkuste si představit, co udělá pivo během tak dlouhé cesty - většina se ho zkažila. Jenže osadníkům bylo piva líto a chtěli ho zužitkovat. Proto ho začali pít svařené.

Ingredience:

Co recept, to trochu jiné ingredience. Základem je kvalitní černé pivo, rum, máslo a cukr. Objem

nápoje určíte podle počtu zúčastněných osob a podle toho, jak moc silný Flip chcete usrkávat.

Návod na přípravu:

Příprava je proces, vyhraňte si dostatek času. Kotlík zavěste nad oheň a nalijte do něj pivo. Do ohně vložte pohrabáč a nechte nažhavit (osadníci používali podkovu, vy můžete nažhavit jakýkoliv kus železa - říká se mu **flipovadlo**).

Když je pivo horké, sundejte kotlík z ohně a ponořte do něj pohrabáč a míchejte, dokud pivo nepřestane bublat - tím se pivo dříve zbavovalo nežádoucí chuti, dnes je hlavním efektem **karamelizace**, která dělá flip chutnější.

Připravte si hrnek, do kterého přidejte kousek másla. Máslo vytvoří vrstvu zabraňující vyprchání alkoholu z rumu. Nalévejte horké pivo a rum. Obyčejný nebo zkaramelizovaný cukr si přidejte podle chuti.

Zní to děsivě? Věřte, že Flipu propadlo už hodně lidí. Stačí jeden hrneček a v celém těle vám proudí horko jak v sopce. Po druhém už byste mohli lámat kameny...

Základem každého dobrého drinku je kvalitní alkohol. A toho máme v [Alkohol.cz](https://www.alkohol.cz) dost pro každého.

© EPRAVO.CZ - Sběrka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz

Další články:

- [Prémiový rezidenční komplex Bakers Court přináší na realitní trh komfortní bydlení s 5* službami](#)
- [ESG Simple jako praktická opora pro ESG reporting malých a středních podniků](#)
- [Digitální důkazy z webu v soudním řízení: jak doložit, co bylo online zveřejněno?](#)
- [V lednu přišel šok. Ze seznamu zmizely tisíce soudních překladatelů](#)
- [Koupě nemovitosti v Rakousku: vedlejší náklady v praxi](#)
- [Legal Innovation Day 2026: Praktické využití umělé inteligence v právní praxi](#)
- [Prémiový rezidenční komplex Bakers Court přináší na realitní trh komfortní bydlení s 5* službami](#)
- [Festival jako prestižní teambuilding](#)
- [Spojení Generali České a Právní ochrany D.A.S. přináší první výhodu: navýšení pojistného limitu na 5 milionů](#)
- [Kultura jako prestižní benefit: Proč by právní firmy měly sázet na „inteligentní zážitky“? Rozhovor s JUDr. Martinou Jankovskou](#)
- [Wolters Kluwer uvádí na český trh AI právní pracovní prostor Libra s integrovaným obsahem ASPI](#)