



Grzane wino – vin blanc chaud online



Le vin chaud appartient à Noël au même titre que le sapin. Dans tous les cas c'est un incontournable à chaque visite du marché de Noël.

Grzane wino, zwane « grzańcem » pojawia się zawsze w okresie Świąt Bożego Narodzenia i jest równie istotne jak przyozdabianie choinki. To element kluczowy, nie do uniknięcia na świątecznych jarmarkach.

À défaut de visite du marché de Noël d'Aix la Chapelle, nous vous proposons de boire un vin chaud au coin de votre cheminée.

W związku z tym, iż nasze spotkanie na targu świątecznym w Aix la Chapelle nie może się odbyć, proponujemy Państwu wypicie grzanego wina, przy kominku, w zaciszu Waszych domów...

Rendez-vous samedi 5 décembre et dimanche 6 décembre entre 17 et 19 h sur Skype.

Spotkajmy się w sobotę 5 grudnia i niedzielę 6 grudnia, między 17h a 19h, na Skypie.

Voici une recette de vin chaud : le vin blanc chaud est une révélation : il est beaucoup plus frais et épicé que le vin rouge chaud.

Poniżej, znajdziecie przepis na grzane, białe wino: jest rewelacyjne : świeższe oraz bogatsze pod kątem walorów smakowych aniżeli wino czerwone.

4 clous de girofle

2 anis étoilé

1 bâton de cannelle

3 cardamome

125 ml de jus d'orange

80 ml de rhum à 54 %

1,5 l de vin blanc (Pinot gris, Riesling d'Alsace, Silvaner, grüner Veltiner)

4 cuillères à soupe de sucre blanc

1 orange bio à couper en rondelles

Laissez infuser les épices env 20 min puis faites chauffer doucement, env 5 à 10 min sans jamais laisser bouillir.

Glisser 1 ou 2 rondelles d'orange pour chaque boisson servie très chaude dans un mug.

4 goździki

2 gwiazdki anyżu

1 pateczka cynamonu

3 ziarna kardamonu

125 ml soku pomarańczowego

80 ml rumu (54%)

1,5 L wina białego (Pinot gris, Alzacki Riesling, Silvaner, grüner Veltiner)

4 łyżki cukru

1 pomarańcza bio (do pokrojenia w plastry)

Odstawić wino z przyprawami i pozostałymi składnikami na ok. 20 minut. Następnie rozpocząć proces podgrzewania na małym ogniu. Nie dopuścić do zagotowania.

Podawać w kubku, na gorąco. Dodać na sam koniec 1-2 plasterki pomarańczy na porcję.

