****

**Рецепты**

**Высокогорный чай по -шотландски**

1 ст. ложку чай засыпать в прогретый сосуд, залить 0,5 л кипящего молока, выдержать 7 мин и подать.

**Молочный чай по - шотландски**

2 ч. ложки чая залить 0,5 л кипящего молока. Взбить 1 яичный желток с 1 ч. ложкой мёда и залить процеженным молоком. Чай готов.

**Чай со льдом (традиционный американский напиток )**

2 ч. ложки чёрного чая залить 200 мл кипятка и дать настояться 4 мин, затем процедить. Сахар и сок лимона добавить по вкусу. Узкий высокий стакан на 2 /3 заполнить льдом и вылить в него горячий чай. Пить через соломинку.

**Апельсиновый чай**

В кастрюлю положить 25 г апельсиновой и 10 г лимонной корки, 25 г сухого чёрного чая, влить 50 г апельсинового сиропа. Всё залить 1 л кипятка и настаивать 5 мин.

**Мятный чай**

Крепким горячим чаем залить листья мяты и цедру одного лимона. Остывший коктейль процедить и подавать со льдом и листочками мяты. Сахар добавить по вкусу.

**Клубничный чай**

Чай, 2 ст. ложки клубничного сиропа, 1 ст. ложку лимонного сока смешать и подсластить. Напиток готов. Вместо сиропа можно использовать свежий сок клубники.

**Английский "Яичный чай"**

Необходимо прогреть большой фарфоровый чайник объемом около литра, засыпать в него 5-6 ложек обычного черного чая и залить в чайник сначала 100-150 мл кипящей воды, а вслед 500 мл кипящих сливок. Дать настояться 10-15 минут.  
Растереть тем временем яичные желтки с сахаром, взбить их и, смешав быстро с полстаканом взятого из чайника чая, влить всю эту смесь в чайник, постоянно размешивая ее ложкой в течение 2-3 минут, следя за тем, чтобы желтки не свернулись.  
"Яичный чай" готов. Утром этот чай с ломтиком хлеба с маслом может дать хороший заряд бодрости.

**Пикантный апельсиновый чай**  
На 4 порции листового черного чая "Оранж Пеко" - 4 чайные ложки, несколько гвоздичек, несколько кусочков сушеной апельсиновой корки, кипяток - 3 чашки.  
Поместить в глиняный кувшин чайный лист, гвоздику и апельсиновые корки. Залить кипятком и настоять 5 минут. Процедить и разлить по чашкам.

**Чай "Апельсиновая роща"**  
Наполнить чашки на 1/3 свежеприготовленным соком апельсина и доложить до 3/4 объема горячим и крепким черным чаем.  
Положить в каждую чашку по очень тонкому кружочку апельсина.

**Шотландский чай**  
Крепкий настой черного чая - 100 мл, немного сахара, немного взбитых сливок, немного натертого мускатного ореха, немного шотландского виски.  
Виски налить в бокал, немного подсластить, залить горячий чай. Напиток перемешать и сверху поместить взбитые сливки. Посыпать тертым мускатным орехом и пить горячим.

**"Ирландский туман"**  
На 4 порции: очень крепкий настой черного чая - 315 мл, ирландское виски - 90 мл, густые сливки - 4 ст. ложки, немного тертого мускатного ореха, мед - по желанию.  
Смешать горячий чай и виски и подогреть, не доводя до кипения. Добавить мед и хорошо размешать. Разлить по чашкам, аккуратно, ложкой влить в каждую сливки так, чтобы они плавали по поверхности. Сверху посыпать тертым мускатным орехом.

**Чай по-английски с приправами**  
1 стакан заваренного чая, 4 кусочка корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 3 чайные ложки лимонной корки.  
В стакане заваренного обычным способом чая несколько минут настоять корицу, гвоздику и тертую лимонную корку).