Зарядиться ударной порцией витаминов, чтобы во всеоружии встретить зиму – что может быть актуальнее?! Мы поделились своими самыми вкусными рецептами изумительного чая с фруктами, ягодами, мятой и всевозможными специями.

Как приготовить клюквенный чай:

Апельсин нарезать небольшими кусочками и вместе с клюквой поместить в чайник. Добавить апельсиновый сок, сахарный сироп и палочку корицы. Залить все кипятком, дать настояться в течение 15 минут.

Как приготовить чай «Горячий цитрус»:

Чай каркаде, фрукты и мед залить кипятком в кастрюльке. Довести до кипения. Перелить в чайник. Настаивать 2 минуты.

Как приготовить имбирный чай:

Апельсин и лайм размять, добавить мед и имбирный сок, залить кипятком и хорошо размешать. Добавить мяту и дать настояться 5-7 минут.

--