

Pure Freude  
an Wasser

**GROHE**  
WAVE



**ВОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ**

С GROHE RED



## **GROHE RED**

**ГОРЯЧАЯ ВОДА 100 °C**

**НЕПОСРЕДСТВЕННО ИЗ КРАНА**

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВУЮ СИСТЕМУ GROHE RED:  
КИПЯЩАЯ ВОДА НАЖАТИЕМ НА КНОПКУ





## ТЕХНИКА, КОТОРОЙ ВЫ МОЖЕТЕ ДОВЕРЯТЬ

**ГЛАВНОЕ — ЭТО БЕЗОПАСНОСТЬ** Тема безопасности имеет для нас наивысший приоритет. Поэтому GROHE Red оснащен уникальной безотказной блокировкой для защиты детей.

**БОЛЬШЕ НЕ ПРИДЕТСЯ ЖДАТЬ** Кипящая вода теперь подается в любой момент нажатием на кнопку. Теперь вам никогда не придется ждать, пока закипит вода.

**СНИЖАЮТСЯ НЕПРОДУКТИВНЫЕ ЗАТРАТЫ ВОДЫ** Нажатием на кнопку вы получаете ровно столько воды, сколько вам нужно. Так экономится вода и электричество.

**ЧИСТОЕ, СВЕЖЕЕ НАСЛАЖДЕНИЕ** Фильтрованная вода, нагретая до 100 °С, для наилучших вкусовых ощущений.

**БОЛЬШЕ МЕСТА НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ** Фильтрованная горячая вода 100 °С без чайника. GROHE Red полностью удовлетворит вашу потребность в воде одним-единственным смесителем.

# СПАЙСИ РУБИ

8 г чая (красные фрукты)

400 мл горячей воды

1 палочка корицы

1 нечищенный апельсин

1 столовая ложка меда или нектара агавы

Время приготовления: **0:20**

Порции: **4**

Положите листовой чай с корицей и тонко срезанной апельсиновой цедрой в заварочный чайник или другой сосуд. Залейте горячей водой и дайте настояться 7–10 минут. Положите свежий ломтик апельсина в стакан для пунша и наполните его пуншем. По желанию подсластите медом или нектаром агавы.



# СЕРЫЙ ЧАЙ

5 г Эрл Грей

300 мл воды

2 палочки корицы

3 звездчатого аниса

100 мл молока

2 столовые ложки меда

Время приготовления: **0:20**

Порции: **4**

Залейте в кастрюлю 300 мл кипятка, добавьте палочки корицы и звездчатого аниса и варите на медленном огне примерно 10 минут. Затем добавьте чай и дайте ему настояться примерно 3 минуты. Добавьте молоко. Молоко можно предварительно вспенить насадкой для вспенивания на кофеварке, прежде чем добавлять его в чайный напиток. В заключение слейте его и разлейте по стаканам. По вкусу подсластите медом.



# ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 мл горячей воды  
1/2 палочки корицы  
5 зерен кардамона  
1 гвоздика  
1 щепотка перца  
2 чайные ложки сахара  
600 мл молока  
2 чайные ложки зеленого чая

Время приготовления: **0:30**

Порции: **2**

Залейте в кастрюлю кипятком, положите специи, дайте закипеть и варите на медленном огне в течение 10 минут. Добавьте сахар и молоко и снова вскипятите. Снимите кастрюлю с плиты, добавьте чай и снова дайте настояться в течение 4 минут. Все процедите через сито и наслаждайтесь горячим зеленым чаем!





# «ГОРЯЧИЙ ЛИМОН»

2 эко-лимона

1 клубень имбиря

1 палочка корицы

10 г лимонного чая

Время приготовления: **0:10**

Порции: **2**

Положите в подходящий сосуд лимон, имбирь и корицу вместе с чаем и залейте только что вскипяченной водой. Листовой чай уберите из сосуда через 5 минут, а остальным ингредиентам дайте настояться в течение 15–20 минут.



# «МАТЧА-ЛАТТЕ»

1/2 чайной ложки порошка Матча

50 мл горячей воды

200 мл взбитого молока

Время приготовления: **0:10**

Порции: **1**

Порошок матча залейте горячей водой и хорошо размешайте в чаше (лучше всего бамбуковым венчиком / матча-венчиком), чтобы не образовались комочки. Взбейте молоко и налейте его в стакан. Медленно долейте чай матча. Благодаря этому молоко приобретает типичную окраску и молоко и порошок матча смешиваются не слишком быстро — матча-латте готов!



# ЗЕЛЕНЬЙ СМУЗИ

1 банан

1 яблоко

1–2 горстки, умеющающейся в ладонь, листовой капусты

1/2 лимона

5 листьев мяты

1–2 чайные ложки зеленого чая

Время приготовления: **0:10**

Порции: **2**

Приготовьте 300 мл зеленого чая сенча GREEN BOOST и дайте ему остыть. Мелко нарежьте яблоко, банан, листовую капусту и листья мяты. Выжмите лимон и добавьте все в миксер. Включите миксер на 1–2 минуты до полного перемешивания ингредиентов.



# ПУНШ RED RUBY

- 12 г чая (красные фрукты)
- 6 гвоздик
- 1 палочка корицы
- 0,7 литров апельсинового сока
- 1/2 литра вишневого сока
- 1 апельсин
- 1 яблоко
- 1 литр воды

Время приготовления: **0:20**

Порции: **8**

Залейте чай вместе с палочкой корицы и гвоздики 1 литром кипятка. Оставьте завариваться припл. 10 минут. Процедите чай через ситечко в кастрюлю, отфильтровав тем самым чай и специи. Добавьте в кастрюлю апельсиновый и вишневый сок и нагрейте смесь. Помойте апельсин и яблоко, нарежьте дольками и добавьте в пунш. Оставьте завариваться припл. 10 минут и наслаждайтесь.





# «КОРОЛЕВСКИЙ ПУНШ»

8 г лимонного чая  
400 мл горячей воды  
2 стручка ванили  
Корки лимона  
1 лимон

Время приготовления: **0:10**

Порции: **4**

Положите в заварочный чайник листовой чай, ванильную мякоть и корки лимона. Залейте горячей водой и оставьте завариваться на 5 минут. Приготовьте стаканы с дольками лимона, поставьте заварочный чайник сверху и дайте стечь в стаканы для пунша после времени заваривания.



# ЛИМОННО-МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ

3–4 чайные ложки лимонного чая

600 мл горячей воды

1 столовая ложка меда или нектара агавы

1 лимон

Немного мяты

4 формочки для мороженого и палочки

Время приготовления: **0:10**

Порции: **4**

Как обычно залейте чай горячей водой и дайте ему остыть. Теперь добавьте по вкусу немного меда или нектара агавы, и добавьте лимонный сок. Залейте чай в формочки для мороженого и приправьте небольшим количеством мяты. Вот и все! Осталось только поставить все в морозильную камеру.



# КРАСНОЕ ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

3 г чая (красные фрукты)

600 мл горячей воды

1 столовая ложка кленового сиропа

Лесные фрукты на ваш выбор

4 формочки для мороженого

Время приготовления: **0:10**

Порции: **4**

Залейте фруктовый чай горячей водой, дайте настояться и полностью остыть. Теперь подмешайте в него кленовый сироп и разлейте чай по формочкам для мороженого. Теперь все зависит от вас. Выберите свои самые любимые фрукты и добавьте их в чай в формочках. Теперь поставьте формочки для мороженого на ночь в морозильную камеру и употребите чай холодным на следующий день.



# ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА

50 г сливочного масла

2 желтка

100 г сахарной пудры

20 г чайной смеси из Эрл Грей и Дарджилинг

125 мл горячей воды

Цедра половинки апельсина

300 г шоколада

50 г какао

Время приготовления: **0:25**

Порции: **40**

Взбейте в пену сливочное масло с желтком и просеянной сахарной пудрой. Заварите чай и дайте настояться. Влейте чай в масляно-яичную массу и перемешайте. Теперь добавьте апельсиновую цедру. Растопите плитку шоколада на водяной бане, добавьте в массу и перемешайте. После этого положите на дно формы (ок. 20 × 25 см) алюминиевую фольгу и выложите туда массу слоем толщиной примерно 1 см. Поставьте форму в холодильник и дайте охладиться. После этого нарежьте на квадраты и обваляйте в какао.





# BOOST TO GO

2 ветки перечной мяты  
5 ломтиков имбиря  
4 дольки лимона  
1 чайная ложка зеленого чая  
300 мл воды

Время приготовления: **0:10**

Порции: **1**

Добавьте перечную мяту вместе с ломтиками имбиря и лимона в бутылку 2go Bottle фирмы GROHE. Установите в бутылку чайную сеточку и насыпьте в нее 1 чайную ложку чая Green Boost. Налейте горячую воду до верха, дайте завариться 2 минуты. По прошествии времени заваривания уберите сеточку с чаем. Готово!



ВАШ ИСТОЧНИК  
ВОДЫ В ДОРОГЕ.  
**RED HOT TO GO**



Если вы однажды уже попробовали фантастический вкус воды из GROHE Red, вы никогда больше не сможете отказаться от него. Да и не нужно: стильные и практичные дорожные термоса сохраняют нужную температуру ваших горячих напитков в течение 8 часов. Термоса даже оснащены ситечком для чая. Термоса GROHE Red отличаются не только уникальной изоляционной функцией, но и бросаются в глаза благодаря элегантности внешнего исполнения из высококачественной стали.

Все аксессуары вы найдете в интернет-магазине GROHE:  
<http://shop.grohe.ru>







GROHE.RU

ООО „Гроз“  
Россия, Москва, 126212  
Ленинградское шоссе, д.39, стр. 2  
Офисный центр MARINA BUSINESS PARK

Телефон: +7 495 909 909 1  
[info-ru@grohe.com](mailto:info-ru@grohe.com)  
[www.grohe.ru](http://www.grohe.ru)

© 08/2017 – Авторские права принадлежат GROHE