

Fahéjas tea

Elkészítési idő: 5 perc

Elkészülési idő: 20 perc

Hozzávalók 4 csészéhez: 2 evőkanál assami tea
5 dl víz
2 darab fahéj (egész)
3 db szegfűszeg
cukor

Elkészítés: A vizet felforraljuk, hozzáadjuk a fűszereket és lassú tűzön további 10 percig forraljuk. A teát egy teáskannába szórjuk, ráöntjük a fűszeres vizet, 4-5 percig állni hagyjuk, végül forrón a csészékbe szűrjük.



Fagyos cseresznyetea

Elkészítési idő: 5 perc

Elkészülési idő: 90 perc

Hozzávalók 2 pohárhoz: 2 evőkanál cseresznyevirágos tea
5 dl hideg víz
5 dkg cukor
darált jég

Elkészítés: A teát, a vizet és a cukrot alaposan keverjük össze, majd hagyjuk állni fél órát. Ezután szűrjük le és mielőtt felszolgáltatnánk legalább egy órára – lefedve – állítsuk hűtőszekrénybe. Szervírozásnál a poharakat töltjük félig darált jéggel, és erre öntsük rá a teát.



Fűszeres jegestea

Elkészítési idő: 5 perc

Elkészülési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 pohárhoz: 1 evőkanál indiai fekete tea
2 dl narancslé (frissen csavart)
5 dl víz
2 evőkanál akácméz
kis darab fahéj (egészben)
gyömbér (őrölt) az ízesítéshez
jégkocka

Elkészítés: Forraljuk fel a vizet, majd adjuk hozzá a fahéját, a gyömbért és a teát. Az edényt húzzuk le a tűzről és hagyjuk 15 percig állni, majd szűrjük le és állítsuk hűtőszekrénybe. Szervírozáskor a poharakba rakjunk pár szem jégkockát, öntsük rá a narancslevet és a mézet, majd erre szűrjük rá a teát.



Gyömbéres tea

Elkészítési idő: 10 perc

Elkészülési idő: 15 perc

Hozzávalók 2 csészéhez: 1 evőkanál Ceylon-i tea
4 dl víz
2 dkg gyömbér (friss)
1 evőkanál méz
1 rúd vanília

Elkészítés: A gyömbért meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk és a forrásban lévő vízhez adjuk, majd öt percig forraljuk. A vanília rudat hosszában kettévágjuk, és a teával együtt egy teáskanna aljára helyezzük, majd ráöntjük a forró gyömbéres vizet és állni hagyjuk 5 percig, végül a csészékbe szűrjük a teát és pár csepp mézzel édesítjük.

