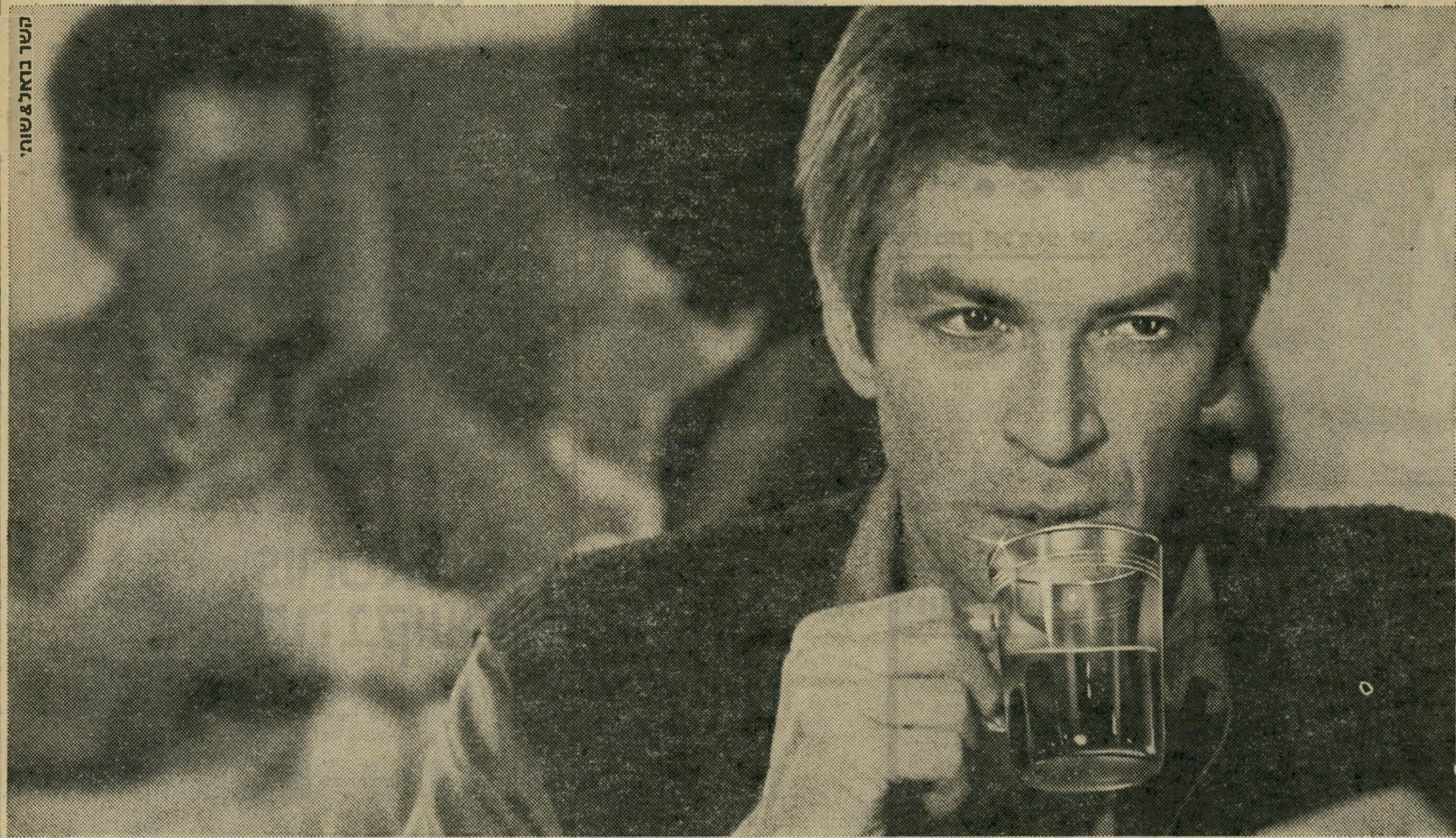


תה מעלי-תה עם קינמון ותפוזים...



לא האמנתי שזה יהיה כל כך טעים.

תמיד אהבתי תה.

תה אמיתי מעלי תה. כמו שעשו פעם. אבל לא תיארתי לעצמי מה אפשר לעשות עם תה. נתנו לי לטעום תה עם קינמון ותפוזים... הפתעה. אני לא אדבר הרבה. הנה כאן כתוב בדיוק איך עושים את זה, ועוד כמה רעיונות טובים אחרים.

"סע לאט"

(איך מכינים תה אמיתי מעלי תה?)
חמם תיון על ידי שטיפה במים רותחים. שים בתיון עלי תה "גולדטיפס" של ויסוצקי (כפית אחת לכל ספל). הוסף מים רותחים ממש. תן לתמצית לעמוד בשקט 5-8 דקות.
זהו! מזוג לספל מלוא התמצית, או מעט תמצית בתוספת מים חמים.

"אני רואה אותה בדרך לגימנסיה"

(10 מנות של תה תפוזים צעיר)
4 כוסות של תה חם.
2 כוסות מיץ תפוזים טבעי.
1 מקל קינמון.
5 חתיכות ציפורן.
מיץ וקליפה מלימון אחד.
1/2 בקבוק יין אדום מתוק.
סוכר לפי הטעם.

אופן ההכנה: מוסיפים את חתיכות התבלינים לתה, ומחכים כ-5 דקות. מוסיפים את היין. מחממים ומוסיפים את הלימון... שותים ונהנים!



"כמה טוב שבאת הביתה..."

- 4 (מנות של תה ביתי וחם).
- 4 כוסות תה מוכן.
- 4 טיפות תמצית רום.
- 1 כף צימוקים קצוצים.
- 1 כף שקדים קצוצים.
- דבש לפי הטעם.
- נותנים את השקדים והצימוקים בכמויות שוות לתוך 4 ספלי זכוכית. מוסיפים את תמצית הרום והתה. ממתיקים עם דבש לפי הטעם.

"האהבה פנים רבות לה"

- (מה עוד אפשר להוסיף לתה חם?)
- אין כמעט סוף לאפשרויות! הנה כמה רעיונות שיהפכו את התה הטעים שלך למענין וריחני יותר:
- תה עם חלב (או שמנת חלב).
- תה עם כפית מרמלדה תפוזים.
- תה עם מקל קינמון (2 ס"מ למנה).
- תה עם ציפורן (2-1 למנה).
- תה עם פלח קליפת לימון, או קליפת תפוז מיובשת.
- תה עם מעדן תות שדה.
- תה עם דובדבנים.
- תה עם ליקר, קוניאק או וודקה.
- תה עם תמצית רום.
- תה עם סוכריות מנטה.
- תה עם עלי מנטה (נענע).
- תה עם הל (כן, עם הל! נסה את זה).
- תה עם שיבא.

"בדשא אצל אביגדור"

(תה על הקרח - אין משקה יותר מוצלח ליום חם). מזוג תמצית תה לתוך כוס גבוהה. שים סוכר לפי הטעם ובחוש. הוסף קוביות קרח, מים צוננים ופלה לימון.
אפשר גם להכין מראש קנקן של "תה על הקרח" שיהיה תמיד במקרר. כשבאים החברה אפשר לצאת לדשא (או למרפסת) וליהנות.

מבצע תיון ב-קלאס

כל אריזה ריקה של תה "גולדטיפס" תזכה אותך ב-20% הנחה בעת רכישת תיון אחד מהמיבחר המרהיב שכרשת חנויות קלאס.



W תה אמיתי זה ויסוצקי. כבר 130 שנה.

