



Ruusuinen jäätee

Kesä on täällä!

Lämpimillä säillä kylmä juoma tekee kauppansa. Kesäjuhlassa kylmää juomaa on myös syytä varata reilusti. Jäätteen valmistus on edullista ja sen tarjoaminen trendikästä. Eri teelaatuja käyttämällä saat hyvinkin erimakuisia juomia. Kokeile vaihteeksi marjaisia tai hedelmäisiä teemakuja. Lisää joukkoon tuoreita yrttejä, tuoreita tai jäisiä marjoja tai hedelmiä.

Jos haluat lisätä jäitä, huomioi, että ne sulavat nopeasti ja laimentavat juomaa. Siksi jäitä kannattaa laittaa vasta jos tiedät juoman kuluvan nopealla tahdilla.

Jäätteen voit valmistaa vaikkapa talousämpäreihin ja täyttää kannuihin sitä mukaa kun juomaa kuluu. Säilytä jäätee jääkaapissa tarjoiluhetkeen asti.

2 litraa valmista juomaa

NÄITÄ TARVITSET:

2 l vettä

3 rkl mustaa lehtiteetä, jossa ruusun terälehtiä TAI muuta teetä

1 sitruuna tai 2 limeä viipaleina

2 dl Hunajainen Sam Vuoristohunajaa

tuoretta minttua

Voit valmistaa jääteen kahdella tavalla.

Kylmähaudutus:

Laita kylmä vesi suureen astiaan ja lisää teelehdet joukkoon. Anna teen seistä huoneenlämmössä muutama tunti tai yön yli jääkaapissa.

Siivilöi teelehdet pois ja lisää joukkoon hunaja, hyvin pestyn sitruunan tai limen viipaleet ja tuoretta minttua.

Anna jääteen maustua ja viilentyä jääkaapissa.

Lämmin haudutus:

Laita teelehdet suureen astiaan ja kaada päälle 100-asteinen vesi.

Anna teen hautua 4-5 minuuttia.

Siivilöi teelehdet pois ja lisää joukkoon hunaja. Anna nesteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Lisää hyvin pestyn sitruuna tai limen viipaleet ja tuoretta minttua.

Anna jääteen maustua ja viilentyä jääkaapissa.