



ELIYA



---

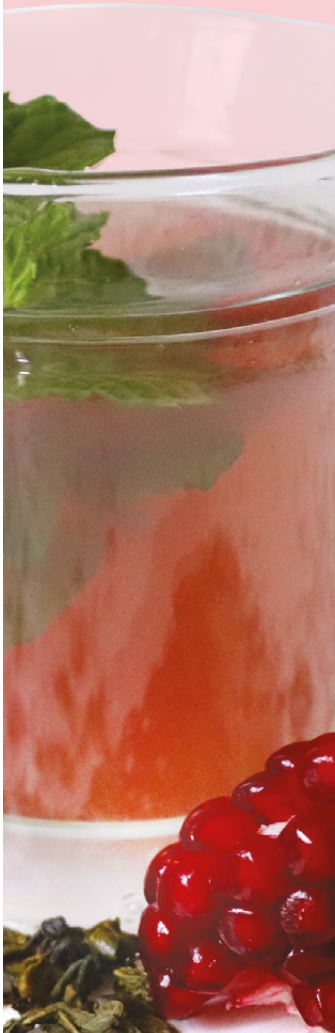
# LEDOVÉ ČAJE ELIYA

---

pro  
letní  
osvěžení

---

[www.eliya.cz](http://www.eliya.cz)



# CEYLON S CITRÓNEM A MÁTOU



ELIYA

## Ingredience

1  
litr

1 polévková lžíce ELIYA černého čaje\* | 2–3 citróny  
2 polévkové lžíce třtinového cukru nebo med  
máta | led

5  
litru

2–3 polévkové lžíce ELIYA černého čaje\* | 4–6 citrónů  
8 polévkových lžic třtinového cukru nebo med  
máta | led

## POSTUP

Černý čaj ELIYA zalijte vroucí vodou a nechte louhovat 3–5 minut. Scedte, oslaďte cukrem (nebo medem) a prudce zchlaďte ledem. Přidejte kousky nebo vymačkanou šťávu z citrónů (podle preference kyselosti) a mátu. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem a ozdobte mátou.

Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby – platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.

Přejít na e-shop



ČERNÝ  
ledový  
čaj



## Ingredience

1  
litr

1 polévková lžíce ELIYA černého čaje\*  
100–150 g lesního ovoce (borůvky, jahody, maliny nebo ostružiny)  
2 polévkové lžíce třtinového cukru nebo med | máta | led

5  
litru

2–3 polévkové lžíce ELIYA černého čaje\*  
400–500 g lesního ovoce (borůvky, jahody, maliny nebo ostružiny)  
8 polévkových lžic třtinového cukru nebo med | máta | led

## POSTUP

Černý čaj ELIYA zalijte vroucí vodou a nechte louhovat 3–5 minut.

• **Varianta 1** – Sced'te, oslad'te cukrem (nebo medem) a prudce zchlad'te ledem. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem s kousky ovoce a mátou.

• **Doporučujeme!** • **Varianta 2** – Sced'te, oslad'te cukrem (nebo medem) a prudce zchlad'te ledem. Ovoce nadř'te s třtinovým cukrem a mátou. Ovocnou směs s čajem podávejte ve sklenici naplněnou ledem.

Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby - platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.

Přejít na e-shop





ELIYA



[Přejít na e-shop](#)



**ČERNÝ**

**ledový  
čaj**

## CEYLON S POMERANČEM A SKOŘICÍ

### Ingredience

**1  
litr**

1 polévková lžíce ELIYA černého čaje\*  
2 polévkové lžíce třtinového cukru nebo med  
1-2 pomeranče | mletá skořice | led

**5  
litrů**

2-3 polévkové lžíce ELIYA černého čaje\*  
8 polévkových lžic třtinového cukru nebo med  
4-5 pomerančů | mletá skořice | led

### POSTUP

ELIYA černý čaj zalijte vroucí vodou a nechte louhovat 3-5 minut. Sced'te, oslad'te cukrem (nebo medem), přidejte skořici, rozmíchejte a prudce zchlad'te ledem. Přidejte vymačkanou šťávu z pomerančů. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem.

Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby - platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.





ELIYA

**ZELENÝ**

**ledový  
čaj**



[Přejít na e-shop](#)

## GUNPOWDER S BROSKVÍ A POMERANČEM

### Ingredience

**1  
litr**

2 polévkové lžíce ELIYA zeleného čaje Gunpowder s broskví\*  
2 pomeranče | 2 polévkové lžíce třtinového cukru  
máta | led

**5  
litrů**

8 polévkových lžic ELIYA zeleného čaje Gunpowder s broskví\*  
6 pomerančů | 8 polévkových lžic třtinového cukru  
máta | led

### POSTUP

ELIYA Gunpowder s broskví macerujte ve studené vodě po dobu 2–3 hodin. Sced'te, oslad'te šťávou z pomerančů a třtinovým cukrem. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem a přidejte mátu.

Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby - platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.

# GUNPOWDER S GRANÁTOVÝM JABLKEM



ELIYA

## Ingredience

1  
litr

2 polévkové lžíce ELIYA zeleného čaje Gunpowder\*  
s granátovým jablkem | 1 granátové jablko  
2 polévkové lžíce třtinového cukru | máta | led

5  
litrů

8 polévkových lžic ELIYA zeleného čaje Gunpowder\*  
s granátovým jablkem | 2-3 granátová jablka  
8 polévkových lžic třtinového cukru | máta | led

## POSTUP

ELIYA Gunpowder s granátovým jablkem macerujte ve studené vodě po dobu 2-3 hodin. Scedte, smíchejte se šťávou z rozmixovaného granátového jablka. Podle vlastní preference přidejte třtinový cukr a mátu. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem. Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby - platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.

Přejít na e-shop



ZELENÝ

ledový  
čaj

# GUNPOWDER S CITRÓNEM A MÁTOU



ELIYA

## Ingredience

1  
litr

2 polévkové lžíce ELIYA zeleného čaje Gunpowder\*  
2-3 citróny | 2 polévkové lžíce třtinového cukru  
máta | led

5  
litrů

8 polévkových lžic ELIYA zeleného čaje Gunpowder\*  
4-6 citrónů | 8 polévkových lžic třtinového cukru  
máta | led

## POSTUP

ELIYA Gunpowder macerujte ve studené vodě po dobu 2-3 hodin. Sced'te a přidejte kousky nebo vymačkanou šťávu z citrónů (podle preference kyselosti), třtinový cukr a mátu. Podávejte ve sklenici naplněnou ledem.

Pro přípravu čajového základu doporučujeme skleněnou nebo keramickou nádobu (nedoporučujeme kovové nádoby - platí i pro skladování čaje) a kvalitní vodu. Obojí výrazně ovlivňuje chuť čaje.

ZELENÝ

ledový  
čaj

[Přejít na e-shop](#)





ELIYA

**ELIYA GARDEN s.r.o.**

Masarykovo náměstí 35,  
289 11 Pečky  
IČ 064 73 822

**[www.eliya.cz](http://www.eliya.cz)**



**[eliya.cz](https://www.facebook.com/eliya.cz)**



**[eliya.cz](https://www.instagram.com/eliya.cz)**