

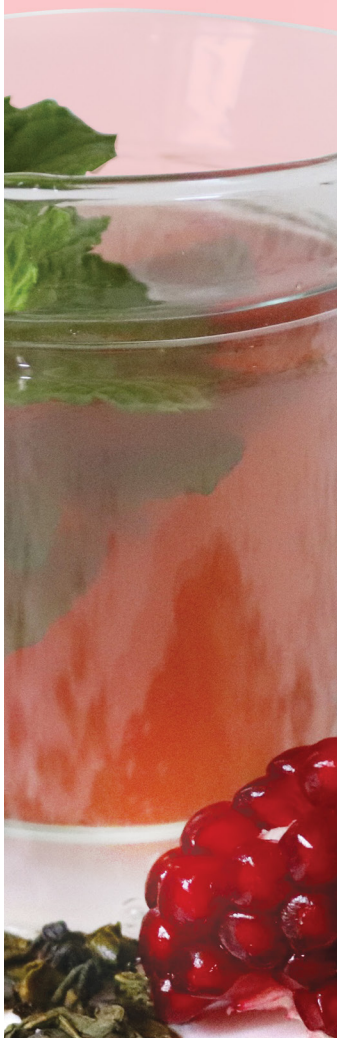


ELIYA

LEDOVÉ ČAJE ELIYA

pro
letní
osvěžení

www.eliya.cz



CEYLON S CITRÓNEM A MÁTOU



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.

*Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:



ČERNÝ
ledový
čaj



CEYLON S LESNÍMI PLODY



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.

* Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:





ELIYA

* Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:



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
litru**

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**

*Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:



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



Ingredience

**1
litr**

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

**5
litru**

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. Sced'te, 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.

*Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:



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

*Pro přípravu čaje je vhodný některý z těchto čajů:





ELIYA

ELIYA GARDEN s.r.o.

Masarykovo náměstí 35,
289 11 Pečky
IČ 064 73 822

www.eliya.cz



eliyacaj



eliya.caj