

TEAPOTS

THÉIÈRES › TETERAS › TEEKANNEN

How to make The perfect Tea

Boil the water in the kettle. The water must be boiling. Take your teapot to the kettle and put a small amount of boiling water into it to warm the pot. Return the kettle to the stove top, making sure the water didn't stop boiling, then replace the lid of the teapot.

Empty the hot water from the teapot and place the tea bags (or loose tea leaves) in the warmed pot. One tea bag or spoonful per cup of tea required.

With your tea in the pot, take the teapot to the kettle (not the other way), and making sure the water is still boiling, fill the teapot with boiling water and replace the lid.

Let the tea in the teapot stand for a few minutes for the tea to brew. Take your tea cup and saucer, pour a little milk into the empty cup and then fill with the tea. Add sugar to taste.



Préparation d'une tasse de thé parfaite

Faites bouillir de l'eau dans une casserole ou une bouilloire. Préchauffez la théière en y versant un peu d'eau bouillante et faites la tourner. Recouvrez la théière de son couvercle et faites à nouveau bouillir de l'eau dans la casserole (l'eau doit être bouillante quand vous la versez sur le thé).

Videz la théière de son eau, placez-y les sachets de thé (ou les feuilles de thé) et remplissez la théière avec l'eau bouillante. Remplacez son couvercle.

Si vous utilisez des sachets de thé, comptez-en un par tasse. Si vous utilisez les feuilles de thé, comptez une c. à thé de thé par tasse plus «une pour la théière».

Laissez infuser - 2 ½ à 3 min. si vous utilisez des sachets de thé, environ 5 min. si vous utilisez des feuilles de thé. Servez le thé dans une tasse.

Ajoutez du lait et du sucre ou dégustez noir. Et pendant vous le dégustez, n'oubliez pas que votre corps en profite - le thé est plein d'antioxydants bénéfiques.

Cómo hacer un té perfecto

Hirva el agua en una pava. El agua debe estar hirviendo. Vierta una pequeña cantidad de agua hirviendo en la tetera para calentarla. Coloque la pava nuevamente sobre el anafe y deje que continúe hirviendo.

Vacíe la tetera y coloque los saquitos de té necesarios (o las hebras). Se calcula un saquito de té por cada taza, o si es en hebras, una cucharadita por taza.

Con el té ya en la tetera, acérquela a la pava asegurándose de que el agua aún está hirviendo. Llene la tetera.

Deje el té reposar - 2 ½ à 3 minutos si usted utiliza té en saquito, o 5 minutos aproximadamente si utiliza té en hebras. Tome su taza de té, vierta un poco de leche (opcional) y luego llene la taza con el té recién preparado.

Si lo desea, agregue azúcar a gusto

Die Zubereitung einer perfekten Tasse Tee

Wählen Sie einen guten Qualitätsmarkentee. Earl Grey ist ein bewährter Klassiker. Frisches Wasser in einem Kessel oder Topf zum Kochen bringen. Etwas vom kochenden Wasser zum Vorwärmen in die Teekanne geben und sie schwenken. Die Teekanne wieder schließen und den Kessel wieder zum Kochen bringen (Das Wasser muß beim Aufgießen kochend heiß sein). Die Teekanne leeren (Vorwärmwasser), die Teebeutel oder Teeblätter hineinlegen, das kochende Wasser eingießen und die Teekanne zu machen.

Bei Teebeuteln wird ein Beutel pro Tasse in die Teekanne gegeben. Bei Teeblättern einen Teelöffel pro Tasse und einen Teelöffel voll 'für die Teekanne' hinzugeben. Bei Teebeuteln den Tee 2 bis 3 Minuten, bei Teeblättern etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Tee in eine Tasse gießen. Nach Geschmack Milch und Zucker hinzufügen oder ihn schwarz trinken. Beim Genießen nicht vergessen, dass Sie Ihrem Körper Gutes tun: Tee ist voller gesundheitsfördernder Antioxidantien.