

# AENO

## Рецепти за чайник AENO EK7S



Чай от канела и портокал

Зелен чай от киви

Чай от лимон и джинджифил

Чай от червена боровинка

Чай от шипка

Цветен чай

Чай от хибискус

Чай от касис

Майски чай

Чай от липа и лайм

Чай от жълт кантарион




Чай от карамфил и череша

Зелен чай от жасмин

Цитрусов чай с канела и мента

Чай от розов цвят

# Чай от канела и портокал

●○○○○○ Много Лесна	 t за приготвяне: 3 мин	 t за готвене: 3 мин	 Порции 4
--------------------------	--	---	--

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете нарязаните портокали, канелата, звездовидния анасон и насипния чай в купа или тенджера и залейте с горещата вода.

Оставете да се запари за 2-3 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с резен портокал и пръчица канела.

## Съставки:

Черен насипен чай	4 ч.л.
Портокал	2 бр.
Канела	4 пръчки
Звездовиден анасон	2 бр.
Вода	1 л.



# Зелен чай ОТ КИВИ



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 МИН



t за готвене:  
3 МИН



Порции  
4



## Съставки:

Зелен насипен чай	2-3 ч.л.
Зелен чай на листа	2-3 ч.л.
Киви	1 бр.
Кисела ябълка	1 бр.
Мед	50 г
Вода	1 л

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 80 градуса.

Сложете кивито и ябълките, нарязани на кръгчета, меда и насипния чай в купа или тенджера, след което залейте с горещата вода.

Оставете да се запари за 3 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с резени ябълка и киви.

# Чай от лимон и джинджифил

## Съставки:

Черен насипен чай	3 ч.л.
Лимон	1 бр.
Корен от джинджифил	15 г
Звездовиден анасон	2 бр.
Мед	50 г
Вода	1 л



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
2 мин



Порции  
4

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.





Сложете нарязания лимон, корена от джинджифил, звездовидния анасон, меда и насипния чай в купа или тенджера и залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 2 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с резенче лимон.



# Чай от червена боровинка

 Много Лесна	 t за приготвяне: 3 МИН	 t за готвене: 3 МИН	 Порции 4
---	--	---	--



## Съставки:

Зелен насипен чай	3 ч.л.
Зелен листен чай.	3 ч.л.
Мента	2-3 стръка
Бахар	3 бр.
Червени боровинки	200 г
Захар	100 г
Вода	1 л

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 75 градуса.

Сложете насипния чай, бахара, боровинките и захарта в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 3 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листо мента и боровинки.

# Чай от шипка

●○○○○○

Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
15 мин



Порции  
2



## Съставки:

Шипка (нарязана)	20 г
Мента	1 стрък
Захар	30 Г
Вода	500 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до 100 градуса.

Сложете нарязаните шипки и захарта в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10-15 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листенце мента.

# Цветен чай



Много  
Лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
2 мин



Порции  
3



## Съставки:

Сушени цветове от акация	100 г
Суши лакомства	25 г
Мента	40 г
Вода	800 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 75 градуса.




Сложете цветовете на акацията, лайката и ментата в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 2 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Цветният чай е готов!



# Чай от хибискус

●●●●● Много Лесна	 t за приготвяне: 3 мин	 t за готвене: 3 мин	 Порции 4
-------------------------	--	---	--

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете чая от хибискус, мащерката и захарта в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 3 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, сервирайте го с резенче лимон.

## Съставки:

Чай от хибискус	20 г
Лимон	20 г
Прясна мащерка	2 стръка
Захар	30 г
Вода	1000 мл



# Чай от касис



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
4 мин



Порции  
4



## Съставки:

Черен насипен чай	2 ч.л.
Черен чай на листа	2 ч.л.
Касис	15 г
Листа от касис	10 г
Мента	1 стрък
Вода	600 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Смачкайте добре листата от касис и мента с ръце.

Сложете касиса, листата от касис и мента и насипния чай в купа или тенджера и ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 4 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листенце мента и плодчета касис.

# Майски чай

## Съставки:

Листа от касис	10 бр.
Малинови листа	10 бр.
Риган	4 стръка
Мента	4 стръка
Захар или мед	
Вода	600 мл



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
10 мин



Порции  
2-3

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете листата от касис и листата от малина в купа или тенджера, добавете риган и захар или мед, след което залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листо мента..



# Чай от липа и лайм

○○○○○

Много  
Леснаt за приготвяне:  
3 минt за готвене:  
15 минПорции  
2-3

## Съставки:

Сушени цветове от липа 30 г

Лайм 20 г

Мента 1 стрък

Вода 600 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете цветовете от липа и нарязания лайм в купа или тенджерата, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10-15 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листенце мента.

# Чай от жълт кантарион



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
15 мин



Порции  
3



## Съставки:

Сушен жълт кантарион	50 г
Сушена маточина	3-4 стръка
Мента	2 стръка
Лимон	30 г
Мед на вкус	
Вода	800 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете жълтия кантарион и маточината в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10-15 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, сервирайте го с листо мента, мед и резенче клемон.

# Чай от карамфил и череша

●●●●● Много Лесна	 t за приготвяне: 3 мин	 t за готвене: 10 мин	 Порции 3
-------------------------	--	--	--

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете насипен чай, череша, карамфил, лимонова кора и захар в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Сервирайте охладен с няколко кубчета лед по желание.

## Съставки:

Черен насипен чай	2 ч.л.
Череша	100 г
Карамфил	2-3 бр.
Лимонова кора	5 г
Захар	40 г
Вода	800 мл
Лед по желание	



# Зелен чай от жасмин

## Съставки:

Зелен насипен чай	3-4 ч.л.
Жасмин	2 ч.л.
Вода	800 мл



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
3 мин



Порции  
3-4

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 80 градуса.

Сложете насипния чай и жасмина в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 2-3 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Зеленият чай от жасмин е готов!



# Цитрусов чай с канела и мента



Много  
Лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
4



## Съставки:

Зелен насипен чай	2-3 ч.л.
Канела	2-3 пръчки
Цитрусови кори	10 г
Мента	1 стрък
Вода	800 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 80 градуса.

Сложете насипния чай, канелата, цитрусовата кора и ментата в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 5 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят е готов, поднесете го с листо мента.



# Чай от розов цвят



Много  
лесна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
10 мин



Порции  
3

## Съставки:

Розов цвят	15-20 г
Захар или мед	30 г
Лайм	15 г
Вода	700 мл

## Начин на приготвяне:

Налейте вода в каната и я затоплете до температура 90 градуса.

Сложете розовия цвят, захарта или меда и 3 резенчета лайм в купа или тенджера, след което ги залейте с гореща вода.

Оставете да се запари за 10 минути, след което прецедете чая през фина цедка.

Чаят от розов цвят е готов!

