

AENO

Рецепти для чайника AENO EK7S



[Чай з апельсином і корицею](#)

[Чай зелений з ківі](#)

[Чай з лимоном та імбиром](#)

[Чай із журавлини](#)

[Чай із шипшини](#)

[Чай квітковий](#)

[Чай із каркаде](#)

[Чай зі смородини](#)

[Чай Травневий](#)

[Чай липовий з лаймом](#)

[Чай зі звіробою](#)

[Чай із вишнею та гвоздикою](#)

[Чай зелений із жасмином](#)

[Чай цитрусовий з корицею та м'ятою](#)

[Чай із пелюсток троянд](#)

Чай з апельсином і корицею

●○○○○ Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 3 хв	🍲 Порцій 4
-----------------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------

Порядок приготування:

Налити в чайник 1 літр води й довести до 90 градусів.

У миску або каструлю покласти апельсини нарізані кружальцями, корицю, бадьян, чай листовий і залити гарячою водою.

Дати настоятися 2-3 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати зі шматочком апельсина і паличкою кориці.

Інгредієнти:

Чай листовий чорний	4 ч. л.
Апельсин	2 шт
Кориця	4 палички
Бадьян	2 зірочки
Вода	1 л



Чай зелений з ківі

●●●●●

Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
3 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Чай листовий зелений	2-3 ч. л.
Ківі	1 шт
Яблуко кисле	1 шт
Мед	50 г
Вода	1 л

Порядок приготування:

Налити в чайник 1 літр води й довести до температури 80 градусів.

У миску або каструлю покласти ківі та яблука нарізані кружечками, мед, чай листовий, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 3 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати зі шматочком яблука та ківі.

Чай з лимоном та імбиром

Інгредієнти:

Чай листовий чорний	3 ч. л.
Лимон	1 шт
Корінь імбиру	15 г
Бадьян	2 зірочки
Мед	50 г
Вода	1 л

Порядок приготування:

Налити в чайник 1 літр води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти лимон нарізаний кружечками, корінь імбиру, бадьян, мед, чай листовий, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 2 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати зі шматочком лимона.

○○○○○ Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 3 хв	🍽️ Порцій 4
-----------------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------



Чай із журавлини

●●●●● Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 3 хв	🍵 Порцій 4
-----------------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------



Інгредієнти:

Чай листовий зелений	3 ч. л.
М'ята	2-3 гілочки
Перець духмянний	3 шт
Журавлина	200 г
Цукор	100 г
Вода	1 л

Порядок приготування:

Налити в чайник 1 літр води й довести до температури 75 градусів.

У миску або каструлю покласти перець духмянний, журавлину, цукор, чай листовий, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 3 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листочком м'яти та додати пару ягід журавлини.

Чай із шипшини

●●●●●

Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
15 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Шипшина (подрібнена)	20 г
Цукор	30 г
М'ята	1 гілочка
Вода	500 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 500 мл води й довести до температури 100 градусів.

У миску або каструлю покласти подрібнену шипшину, цукор, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 10-15 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листочком м'яти.

Чай КВІТКОВИЙ

●○○○○○
Складність
Дуже легка

🕒
Підготовка
3 хв

🔥
Приготування
2 хв

🍵
Порцій
3



Інгредієнти:

Квіти акації сухі	100 г
Ромашка суха	25 г
М'ята	40 г
Вода	800 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 800 мл води й довести до температури 75 градусів.

У миску або каструлю покласти квіти акації, ромашку, м'яту, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 2 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий.

Чай із каркаде

●●●●● Складність Дуже легка	 Підготовка 3 хв	 Приготування 3 хв	 Порцій 4
-----------------------------------	---	---	--

Порядок приготування:

Налити в чайник 1000 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти каркаде, цукор, чебрець, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 3 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з кружечком лимона.

Інгредієнти:

Каркаде	15 г
Лимон	20 г
Цукор	30 г
Чебрець свіжий	2 гілочки
Вода	1 л



Чай зі смородини

●●●●●

Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
4 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Чай листовий чорний	2 ч. л.
Листя смородини	10 г
Смородина	15 г
М'ята	1 гілочка
Вода	600 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 600 мл води й довести до температури 90 градусів.

Листя смородини та м'яти добре розминаємо руками.

У миску або каструлю покласти листя смородини й м'яти, ягоди смородини, чай листовий, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 4 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листком м'яти і ягодами смородини.

Чай Травневий

Інгредієнти:

Листя смородини	10 шт
Листя малини	10 шт
Материнка	4 гілочки
М'ята	4 гілочки
Цукор або мед	
Вода	600 мл



Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
10 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

Налити в чайник 600 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти листя смородини, малини та м'яти, додати материнку, цукор або мед, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 10 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листком м'яти.



Чай липовий з лаймом

●●●●● Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 15 хв	🍵 Порцій 2-3
-----------------------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------



Інгредієнти:

Квіти липи сухі	30 г
Лайм	20 г
М'ята	1 гілочка
Вода	600 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 600 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти квіти липи, лайм порізаний кружечками, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 10-15 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листком м'яти.

Чай зі звіробою

●●●●●

Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
15 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Звіробій сушений	50 г
Меліса сушена	3-4 стеблинки
М'ята	гілочки
Лимон	30 г
Мед за смаком	
Вода	800 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 800 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти звіробій, мелісу, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 10-15 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листком м'яти, медом і кружечком лимона.

Чай із вишнею та гвоздиком

●●●●● Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 10 хв	🍽️ Порцій 3
-----------------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------

Порядок приготування:

Налити в чайник 800 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти вишню, гвоздику, цедру лимона, цукор, чай листовий, потім залити гарячою водою.

Дати настоятися 10 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай пити охолодженим, за бажанням додати пару кубиків льоду.

Інгредієнти:

Чай чорний листовий	2 ч. л.
Вишня	100 г
Гвоздика	2-3 шт
Лимонна цедра	5 г
Цукор	40 г
Вода	800 мл
Лід за бажанням	



Чай зелений із жасмином

Інгредієнти:

Чай листовий зелений	3-4 ч. л.
Жасмин	2 ч. л.
Вода	800 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 800 мл води й довести до температури 80 градусів.

У миску або каструлю покласти чай листовий, жасмин і залити гарячою водою.

Дати настоятися 2-3 хвилини, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий.

○○○○○ Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 3 хв	🍽️ Порцій 3-4
-----------------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------



Чай цитрусовий з корицею та м'ятою

●○○○○ Складність Дуже легка	🕒 Підготовка 3 хв	🔥 Приготування 5 хв	🍽️ Порцій 4
-----------------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------



Інгредієнти:

Чай листовий зелений	2-3 ч. л.
Кориця	2-3 палочки
Цедра цитрусових мікс.	
М'ята	1 гілочка
Вода	800 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 800 мл води й довести до температури 80 градусів.

У миску або каструлю покласти чай листовий зелений, корицю, м'яту, цедру цитрусових і залити гарячою водою.

Дати настоятися 5 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий, подавати з листком м'яти.

Чай із пелюсток троянд

●○○○○○

Складність
Дуже легка



Підготовка
3 хв



Приготування
10 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Пелюстки троянд	15-20 г
Цукор або мед	30 г
Лайм	15 г
Вода	700 мл

Порядок приготування:

Налити в чайник 700 мл води й довести до температури 90 градусів.

У миску або каструлю покласти пелюстки троянд, цукор або мед, 3 кружки лайма і залити гарячою водою.

Дати настоятися 10 хвилин, потім процідити через дрібне сито.

Чай готовий.