



De Oude Theepot

HET LEKKERSTE KOPJE THEE ZET JE ZO

1. start altijd met koud gefilterd kraanwater of bronwater met een pH waarde tussen 6 en 7 én gebruik water dat niet eerder heeft gekookt
2. kook het water kort
3. wacht vervolgens tot het water is afgekoeld naar de juiste temperatuur passend bij de theesoort (gekookt water koelt circa 5°C per minuut af)
4. spoel de theepot altijd eerst om met heet water
5. vul de theepot hierna met de gewenste hoeveelheid theebladeren van goede kwaliteit (ga uit van circa 2 gram theebladeren (= 1 theelepels) per theekopje van 175 ml (= circa 10-12 gram voor 1 liter thee))
6. schenk genoeg water over de theebladeren om ze te bedekken
7. laat dit 20 seconden staan en giet het water af
8. schenk vervolgens genoeg water in de theepot

9. roer de theebladeren even om
10. geef de theebladeren voldoende tijd om te trekken passend bij de theesoort
11. zeef de drank voordat je deze gaat drinken

INFUSIETIJD EN WATERTEMPERATUUR

- › zwarte thee: 3 - 5 minuten in water van 95 - 100°C
- › oolong thee: 3 - 5 minuten in water van 85 - 95°C
- › groene thee: 2 - 3 minuten in water van 70 - 85°C
 - › jasmijnthee: 2 - 3 minuten in water van 70°C
- › witte thee: 2 - 3 minuten in water van 70 - 85°C
- › gele thee: 2 - 3 minuten in water van 60 - 80°C
- › pu-erh thee: 3 - 5 minuten in water van 85 - 95°C

BEWAARADVIES

Bewaar thee, voor behoudt van geur en smaak, altijd op een droge plaats (<25°C) in een luchtdichte hersluitbare verpakking.