

Wenn der gekaufte Eistee nicht schmeckt oder wenn etwas Abwechslung auch beim Trinken gewünscht wird, könnt ihr euren eigenen Eistee brauen. Selber und frisch gemacht schmeckt er viel besser, und ist erst noch frei von Konservierungsmitteln und Teein.

Pro Arbeitsgruppe braucht ihr

Zutaten:

6	Zweige Minze (ca. 6 cm)
1l	Wasser
ca. 4	Esslöffel Zucker
2	Zitronen
-	Eiswürfel

Material:

1	Saftpresse
-	Krüge
1	Esslöffel
2	Scheren
-	Masstab
-	Trinkbecher
1	Schneidebrett
2	Rüstmesser
-	Wasserkocher

mitnehmen

Und so wirds gemacht:

1. Betrachtet die verschiedenen Minzenblätter genau und riecht daran. Es gibt Unterschiede.
Erkennt ihr die Düfte mit geschlossenen Augen?
2. Schneidet im Kräutergarten 6 Minenzweige ab.
3. Bereitet mit dem vorhandenen Material und den verschiedenen Minzenarten einen Eistee-Apéro für die Klasse vor:
 - Zuerst werden die Minzenpflanzen sorgfältig gewaschen und in einen Krug gegeben.
 - Nun füllt ihr den Krug mit 1 Liter heissem Wasser. Den Tee lässt ihr ca. 10 Minuten ziehen, damit sich die Kräuterdüfte entfalten können.
 - Jetzt könnt ihr die Kräuterteile aus dem Tee entfernen.
 - Anschliessend kann Zucker und Zitronensaft zugegeben werden.
 - Vor dem Servieren kommen auch noch die Eiswürfel zum Tee. Prost!
4. Reinigt euer Arbeitsmaterial und stellt es sauber an seinen Ausgangsort zurück.