

Selbermachen: Eistee



WER?	<i>Alle Altersgruppen</i>
WIE?	<i>Alleine, zusammen mit einer erwachsenen Person oder in einer Kleingruppe</i>
WOZU?	<i>Köstlichen Eistee einfach selber machen und die Umwelt schonen</i>
WO?	<i>Als Familie oder mit Freunden im eigenen Garten oder in einem nahen Wald Als Schülergruppe auf Klassenreise im Botanischen Garten Grüningen</i>

Warum Eistee kaufen, wenn man ihn selber machen kann?

Wir haben dir ein tolles Rezept zusammengestellt. Du kannst den Eistee aber ganz nach deinem eigenen Geschmack anpassen und mit den Zutaten sowie den Mengen spielen. Egal für welche Variante du dich entscheidest, Eistee ist besonders lecker, wenn du ihn frisch zubereitest und ihn an einem heissen Sommertag mit deinen Freundinnen und Freunden geniesst.

Zutaten

6 Zweige Minze
4 Esslöffel Zucker
2 Zitronen
1 Liter Wasser
Eiswürfel

Material

1 Saftpresse
1 Krug
1 Esslöffel
1 Schere
1 Wasserkocher
Bestimmungsbuch für Gartenkräuter



Selbermachen: Eistee



Anleitung

1. Such im Kräutergarten nach Minze.
2. Schau dir die verschiedenen Minzeblätter an und rieche an ihnen. Gibt es Unterschiede?
3. Such die Kräuter im Bestimmungsbuch und lies nach, was über sie geschrieben wird.
4. Schneide sechs Minzezweige ab.
5. Wasche die Minzezweige sorgfältig mit Wasser ab und gib sie in einen Krug.
6. Koche einen Liter Wasser auf und giesse das heisse Wasser in den Krug mit der Minze.
7. Lass den Tee zehn Minuten lang ziehen, damit sich der Duft entfalten kann.
8. Entferne nun die Kräuterteile aus dem Tee.
9. Gib 4 Esslöffel Zucker und selbstgepressten Zitronensaft hinzu.
10. Gib einige Eiswürfel ins Glas, bevor du den Eistee servierst.

*Es gibt rund
30 verschiedene Arten
von Minze.*

Die Erdbeerminze schmeckt süsslich, die Zitronenminze säuerlich. Den intensivsten Geschmack hat die Pfefferminze. Es gibt sogar Schokoladenminze. Sie ist besonders fein, wenn du sie für Minzetea, Glacé oder in einem anderen Dessert verwendest.



*WEISST DU, DASS ES
SCHOKOLADENMINZE GIBT?*