



Simon Lévelt

koffie & thee sinds 1817

ZOMERTHEE

PROEF DIT 'NS

IJSTHEE

Ijsthee kan het hele jaar door, niet alleen in de zomer. Een grote kan ijsthee met tinkelende ijsblokjes staat feestelijk op de tuintafel en onder de parasol smaakt een groot glas verkoelende thee des te beter. Gezoet of fris, met fruit of kruiden: je bepaalt zelf de smaak.



INHOUD

VERKOELING GEZOCHT!

Ijsthee werd ontdekt tijdens de bloedhete wereldtentoonstelling van 1904.

Een ijskoude geschiedenis.

THEE MET FANTASIE

Je favoriete ijsthee maak je zelf. Zoet, fris, sterk of slap, snel of langzaam: de keuze is aan jou.

PROEF HET ZELF

Verrassende ijstheerecepten. Daar kun je meteen mee aan de slag!

THEE OP TENTOONSTELLING

Wie kwam als eerste op het idee om thee koud te drinken, met ijsblokjes?

Volgens de verhalen is dat de Britse vertegenwoordiger Richard Belchynden.

Als vertegenwoordiger van Indiase thee verkocht Richard Belchynden in 1904 thee aan bezoekers van de wereldtentoonstelling in St. Louis, Missouri. Door het warme weer negeerden Amerikanen de warme koppen thee van Richard volledig, ze zochten juist koele drankjes. De slimme vertegenwoordiger vulde glazen met ijsblokjes en schonk daar thee bij. Dat werd een groot succes!

STERKE DRANK

Koude theedranken waren al in de negentiende eeuw bekend in Amerika. Ze werden toen 'punch' genoemd, gemaakt van groene thee en veel sterke drank. Vanaf 1900 werd de groene thee vervangen door zwarte thee. Tijdens de wereldtentoonstelling werd ijsthee massaal ontdekt door Amerikanen. Vanaf dat moment nam de populariteit van ijsthee een enorme vlucht.



ZELF MAKEN

Wil je zelf ijsthee maken, dan kun je kiezen uit vijf methodes. De moeite van het uitproberen waard!

FLASH BREW

Zet thee zoals je normaal doet, gebruik alleen de helft van het water. Wat je nu aan water 'tekort' komt, vul je aan met ijsblokjes. De ijsblokjes doe je in een ijsthee of waterkan, de warme thee schenk je erop. Zo heb je razendsnel frisse ijsthee.

TIP

JASMIJN BIO - een groene biologische zachtzoete Jasmijnthee met een klein bittertje in de afdronk.

TIP

GRAND POUCHONG (OOLONG THEE) - Grote klasse Oolong met lang, sierlijk blad. Zeer kort gefermenteerde Formosa-Oolong. De thee smaakt rond en heeft een iets zoete, haast orchidee-achtige geur.



CHILLED

Zet sterke thee, met iets meer thee dan normaal, ongeveer 15 procent. Laat de thee goed afkoelen. Schenk daarna de thee in een glas gevuld met ijsblokjes.

ICE BREW

Als je kleine kopjes ijsthee wilt drinken, is deze methode ideaal. Hiervoor gebruik je een klein theepotje (ca. 350 ml) bijvoorbeeld een Kyusu. Vul de bodem met theeblaadjes en vul het potje met crushed ijs. Laat dit bij kamertemperatuur smelten.



COLD BREW

Gebruik ongeveer 8 tot 15 gram thee per liter koud water. Vul een kan met koud water, voeg de thee eraan toe. Laat dat in de koelkast 8 tot 12 uur trekken.

TIP

LEMON MYRTLE GREEN - een frisse en geurige thee met blad van de Australische Myrtle boom. Dit blad heeft een overweldigend aroma en een verfrissende smaak die lijkt op citroen, limoen en citroengras samen.

FRUITY

Je maakt de ijsthee bijzonder door er vers fruit in te doen. Stukjes aardbei of schijfjes citroen of sinaasappel tussen de ijsblokjes maken de thee bijzonder fris. Ook lekker: blaadjes verse munt, stukjes gember en een flinke scheut honing.

TIP

YUNNAN GOLD - De vele gouden tips in deze Yunnan zorgen voor een thee met een gouden glans. Fris met intens aroma.



SIMON LÉVELT IJSTHEE SELECTIE

Een selectie van geschikte thee voor ijsthee hebben we voor je verzameld in onze ijstheeselectie. Om zelf mee te variëren. Bij Simon Lévelt zijn ook ijstheekannen en dubbelwandige glazen te koop, om de ijsthee lekker koud te serveren.



ANANAS-MELOEN IJSTHEE

- 230 ml koude groene thee
- 120 gram in blokjes gesneden (verse) ananas
- 6 eetlepels suikersiroop*
- 120 gram ijs
- 1 kwart honingmeloen, in blokjes

Doe het fruit en de siroop in een blender en meng.

Voeg de thee toe en meng opnieuw. Doe dit samen met het ijs in een shaker, schud alles goed door elkaar.

Schenk door een zeef in glazen of in een grote kan.

Versier het glas met een schijf meloen.

THEE PUNCH (ALCOHOLVRIJ)

- 230 gram witte suiker, rietsuiker of palmsuiker
- 230 ml sterke zwarte thee
- 1 liter sinaasappelsap
- 1 liter ananassap
- 2 liter ginger ale

Doe de suiker en thee in een grote kan. Voeg hier de sapjes aan toe. Laat 4 uur afkoelen in de koelkast. Voeg de ginger ale vlak voor het serveren pas toe.

*) Het recept vind je bij ijskoffie



MUNT IJSTHEE

- 600 ml water
- 7 takjes munt
- 15 ml heldere honing
- 4 gram Chinese groene thee
- 4 schijfjes citroen

Doe het water, 3 takjes munt en de honing in een pan en breng aan de kook. Doe de groene thee in een kom en schenk het water-munt-honing mengsel hierover. Laat dit afkoelen in de koelkast en voeg ijsblokjes toe.

Schenk door een zeef in het glas en decoreer met de overgebleven munt en citroenschijfjes.



