



voor elke
smaak
een kleur!

Witte thee is delicaat en verfijnd en zo moet je 'm ook eigenlijk behandelen. Zet het met water niet heter dan 80°C (de blaadjes mogen niet gekookt worden) en laat de blaadjes 2 tot 15 minuten trekken, al naar gelang de gewenste sterkte. Ook groene thee, die grassig.., tja groen eigenlijk, en soms lichtzoet kan smaken, zet je met water van 80°C. Maar deze thee laat je veel korter trekken, 1 tot 2 minuten, anders wordt de thee te bitter. Zwarte thee en Oolong zet je wel met kort gekookt water. Oolong kun je 30 sec. tot 9 minuten laten trekken; de smaak wordt steeds intenser met een karakteristiek lichtzoet, bloemig, typisch oolong-aroma. Zwarte thee laat je 2 tot 4 minuten trekken, voor een slappere tot sterkere thee. Het is het meest complexe theetype dat in smaak kan variëren van bloemig tot rokerig, pepurig, aards, zoet en bitter. How do you like your cup of tea?



exclusief
voor
delicious.
lezers

delicious. theeworkshop

Thee is de nieuwe koffie. Dus organiseert delicious. in samenwerking met Eat2Gather 5x een theeworkshop in de hippe Tea Bar in Amsterdam. Je hoort alles over de geschiedenis, de theeteelt, het productieproces en de verschillende soorten thee. Uiteraard proef je diverse soorten thee (en daar krijg je lily's cupcakes en koekjes bij!) en je mag voor jezelf een zakje met 50 g thee 'melangeren'.

WAAR: Tea Bar, Haarlemmerdijk 71, Amsterdam
www.teabar.nl

WANNEER: Zondag 29 november 12.00-14.00 uur,
zondag 29 november 15.30-17.30 uur, woensdag
9 december 19.00-21.00 uur, zondag 13 december
12.00-14.00 uur of zondag 13 december 2009
15.30-17.30 uur.

PRIJS: € 25,50 p.p.

RESERVEREN: Op www.eat2gather.nl via het inschrijfformulier van 'workshops op open inschrijving'. Bij onderwerp graag **delicious.theeworkshop** vermelden. Per workshop is plaats voor minimaal acht en maximaal zestien personen. Snel reageren dus!

EAT2GATHER
organiseren op smaak!