

## Παγωμένο Τσάι Oreanthi

Ελληνικό καλοκαιρινό παγωμένο τσάι = Greek Summer Mocktails\*.

**Η Φιλοσοφία της Oreanthi:** Τα Ελληνικά αρωματικά φυτά και λουλούδια ταιριάζουν καλύτερα με ότι φύεται στην Ελλάδα και στην ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου. Μπαχαρικά, βότανα και φρούτα από μακρινές και εξωτικές χώρες δεν ταιριάζουν με τις φίνες γεύσεις των τσαγιών Oreanthi.

### Oreanthi Detox

Ωραίο σε γεύση, ιδανικό για αποτοξίνωση!

Για μία κανάτα 1.5 λίτρο παγωμένο τσάι  
500 ml (1/2 λίτρο) βρασμένο νερό στους 100° C  
7 πυραμίδες Oreanthi Detox  
3-4 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη  
1 λίτρο παγωμένο νερό  
Παγάκια

#### Εκτέλεση \*\*

Τοποθετούμε τις πυραμίδες στο βρασμένο νερό αφού κόψουμε τα καρτελάκια και αφήνουμε το τσάι να γίνει για 5 λεπτά ή ώσπου να πάρει ένα βαθύ χρώμα. Αφαιρούμε τις πυραμίδες, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά. Τέλος προσθέτουμε το παγωμένο νερό και τα παγάκια. Στη συνέχεια σερβίρουμε το παγωμένο τσάι σε μια ωραία διάφανη κανάτα και τη τοποθετούμε στο ψυγείο. Διάρκεια ζωής στο ψυγείο 1 μέρα.

**Oreanthi Tip για Mixologists με Φαντασία.** Για να φτιάξετε το ροζ τσάι Detox με την δική σας υπογραφή πειραματιστείτε προσθέτοντας στη βασική συνταγή ότι άλλο θέλετε. Η Oreanthi σας προτείνει: φέτες πορτοκάλι, φέτες μήλου, φράουλες, φύλλα δυόσμου, κλπ.



### Oreanthi Light+Lean

Για ελαφρύ στομάχι και ανάλαφρη σιλουέτα

Για μία κανάτα 1.5 λίτρο παγωμένο τσάι  
500 ml (1/2 λίτρο) βρασμένο νερό στους 100° C  
5 πυραμίδες Oreanthi Light+Lean (για πιο ελαφρύ τσάι 4 πυραμίδες)  
2 με 3 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη  
1 λίτρο παγωμένο νερό  
Παγάκια

**Oreanthi Tip για Mixologists με Φαντασία.** Για να φτιάξετε το τσάι Light + Lean με την δική σας υπογραφή πειραματιστείτε προσθέτοντας στη βασική συνταγή ότι άλλο θέλετε. Η Oreanthi σας προτείνει: φέτες αγγουριού, φέτες lime, φέτες σύκα, φύλλα δυόσμου, κλπ.



## Oreanthi Energy

Για τόνωση και αναζωογόνηση.

Για μία κανάτα 1.5 λίτρο παγωμένο τσάι  
500 ml (1/2 λίτρο) βρασμένο νερό στους 100° C  
7 πυραμίδες Oreanthi Energy  
2-3 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη  
1 λίτρο παγωμένο νερό  
Παγάκια



**Oreanthi Tip για Mixologists με Φαντασία.** Για να φτιάξετε το τσάι Energy με την δική σας υπογραφή πειραματιστείτε προσθέτοντας στη βασική συνταγή ότι άλλο θέλετε. Η Oreanthi σας προτείνει: ένα σφηνάκι χυμό πορτοκάλι, φέτες λεμονιού, φύλλα δυόσμου, σταφίδες ξανθές, κλπ.



## Oreanthi Relax

Για χαλάρωση και ηρεμία.

Για μία κανάτα 1.5 λίτρο παγωμένο τσάι  
500 ml (1/2 λίτρο) βρασμένο νερό στους 100° C  
7 πυραμίδες Oreanthi Relax  
2-3 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη  
1 λίτρο παγωμένο νερό  
Παγάκια

**Oreanthi Tip για Mixologists με Φαντασία.** Για να φτιάξετε το τσάι Relax με την δική σας υπογραφή πειραματιστείτε προσθέτοντας στη βασική συνταγή ότι άλλο θέλετε. Η Oreanthi σας προτείνει: 2 κουταλιές μέλι στο ζεστό νερό αντί για ζάχαρη, 1 σφηνάκι ροδόνηρο, 2 κουταλιές χυμό λεμονιού, κομμένα σύκα ξερά, κλπ.

## Oreanthi Harmony

Για ισορροπία και εσωτερική αρμονία.

Για μία κανάτα 1.5 λίτρο παγωμένο τσάι  
500 ml (1/2 λίτρο) βρασμένο νερό στους 100° C  
7 πυραμίδες Oreanthi Harmony  
2-3 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη  
1 λίτρο παγωμένο νερό  
Παγάκια

**Oreanthi Tip για Mixologists με Φαντασία..** Για να φτιάξετε το τσάι Harmony με την δική σας υπογραφή πειραματιστείτε προσθέτοντας στη βασική συνταγή ότι άλλο θέλετε. Η Oreanthi σας προτείνει: φέτες μήλου, φράουλες, 1 σφηνάκι χυμό πορτοκάλι, 2 κουταλιές σουμάδα, κλπ.

*\*Mocktails = Υγιεινά Cocktails χωρίς αλκοόλ!!*

*\*\*Η εκτέλεση είναι ίδια για όλα τα μείγματα. Προσοχή ο αριθμός των πυραμίδων αλλάζει στο μείγμα Oreanthi Light + Lean.*

www.oreanthi.com

