

A E N O

Рецепты для Смарт чайника AENO EK7S



Чай с апельсином и корицей

Чай зеленый с киви

Чай с лимоном и имбирем

Чай из клюквы

Чай из шиповника

Цветочный чай

Чай из каркаде

Чай из смородины

Майский чай

Чай липовый с лаймом

Чай из зверобоя

Чай с вишней
и гвоздикой

Зелёный чай с жасмином

Чай цитрусовый с
корицей и мятой

Чай из лепестков розы

Чай с апельсином и корицей

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 4
--	---	--	---

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить апельсины, нарезанные кружочками, корицу, бадьян, листовой чай и залить горячей водой.

Дать настояться 2-3 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с долькой апельсина и палочкой корицы.

Ингредиенты:

Чёрный листовой чай	4 ч.л.
Апельсин	2 шт.
Корица	4 палочки
Бадьян	2 звездочки
Вода	1 л



Чай зеленый с киви

●●●●● Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 4
---	---	--	---



Ингредиенты:

Зеленый листовой чай	2-3 ч.л.
Киви	1 шт.
Кислое яблоко	1 шт.
Мёд	50 г
Вода	1 л

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 80 градусов.

В миску или кастрюлю поместить киви и яблоки, нарезанные кружочкам, мёд, листовый час, затем залить горячей водой.

Дать настояться 3 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с кусочками яблока и киви.

Чай с лимоном и имбирем

Ингредиенты:

Чёрный листовой чай	3 ч.л.
Лимон	1 шт.
Корень имбиря	15 г
Бадьян	2 звездочки
Мёд	50 г
Вода	1 л

●●●●● Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 3 мин	Порций 4
---	--	---	--

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить лимон, нарезанный кружочками, корень имбиря, бадьян, мёд, листовой чай, затем залить горячей водой.

Дать настояться 2 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с долькой лимона.



Чай из клюквы

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 3 мин	Порций 4
--	--	---	--



Ингредиенты:

Зелёный листовой чай	3 ч.л.
Душистый перец	3 шт.
Мята	2-3 веточки
Клюква	200 г
Сахар	100 г
Вода	1 л

Порядок приготовления:

- Налить в чайник воду и довести до температуры 75 градусов.
- В миску или кастрюлю поместить листовой чай, душистый перец, клюкву, сахар, затем залить горячей водой.
- Дать настояться 3 минуты, затем процедить через мелкое сито.
- Чай готов, подавать с листиком мяты и ягодами клюквы.

Чай из шиповника

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	🕒 Подготовка 3 мин	🔥 Приготовление 15 мин	🍽 Порций 2
--	---	---	---



Ингредиенты:

Шиповник (измельченный)	20 г
Мята	1 веточка
Сахар	30 г
Вода	500 мл

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 100 градусов.

В миску или кастрюлю поместить измельченный шиповник, сахар, затем залить горячей водой.

Дать настояться 10-15 минут, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с листиком мяты.

Цветочный чай

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	🕒 Подготовка 3 мин	🔥 Приготовление 2 мин	🍽 Порций 3
--	---	--	---



Ингредиенты:

Сухие цветы акации	100 г
Сухая ромашка	25 г
Мята	40 г
Вода	800 мл

Порядок приготовления:

- Налить в чайник воду и довести до температуры 75 градусов.
- В миску или кастрюлю поместить цветы акации, ромашку, мяту, затем залить горячей водой.
- Дать настояться 2 минуты, затем процедить через мелкое сито.
- Цветочный чай готов!

Чай из каркаде

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 2 мин	 Порций 4
--	---	--	---

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить каркаде, тимьян, сахар, затем залить горячей водой.

Дать настояться 3 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с долькой лимона.

Ингредиенты:

Каркаде	20 г
Лимон	20 г
Тимьян свежий	2 веточки
Сахар	30 г
Вода	1 л



Чай из смородины

●●●●● Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 4 мин	Порций 4
---	--	---	--



Ингредиенты:

Чёрный листовой чай	2 ч.л.
Смородина	15 г
Листья смородины	10 г
Мята	1 веточка
Вода	600 мл

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

Листья смородины и мяты хорошо размять руками.

В миску или кастрюлю поместить смородину, листья смородины и мяты, листовой чай, затем залить горячей водой.

Дать настояться 4 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с листиком мяты и ягодами смородины.

Майский чай

Ингредиенты:

Листья смородины	10 шт.
Листья малины	10 шт.
Душица	4 веточки
Мята	4 веточки
Вода	600 мл
Сахар или мёд	

●●●●● Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 10 мин	 Порций 2-3
---	---	---	---

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить листья смородины, малины и мяты, добавить душицу, сахар или мёд, затем залить горячей водой.

Дать настояться 10 минут, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с листиком мяты.



Чай липовый с лаймом

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 15 мин	Порций 2-3
--	--	--	--



Ингредиенты:	
Сухие цветы липы	30 г
Лайм	20 г
Мята	1 веточка
Вода	600 мл

Порядок приготовления:

- Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.
- В миску или кастрюлю поместить цветы липы, лайм, порезанный кружочками, затем залить горячей водой.
- Дать настояться 10-15 минут, затем процедить через мелкое сито.
- Чай готов, подавать с листиком мяты.

Чай из зверобоя

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 15 мин	Порций 3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Сушеный зверобой	50 г
Сушеная мелиса	3-4 стебелька
Мята	2 веточки
Лимон	30 г
Вода	800 мл
Мёд по вкусу	

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить зверобой, мелису, затем залить горячей водой.

Дать настояться 10-15 минут, затем процедить через мелкое сито.

Чай готов, подавать с листиком мяты, медом и долькой лимона.

Чай с вишней и гвоздикой

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 10 мин	 Порций 3
--	---	---	---

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить листовой чай, вишню, гвоздику, цедру лимона, сахар, затем залить горячей водой.

Дать настояться 10 минут, затем процедить через мелкое сито.

Чай подавать охлажденным, по желанию добавить пару кубиков льда.

Ингредиенты:

Чёрный листовой чай	2 ч. л.
Вишня	100 г
Гвоздика	2-3 шт.
Цедра лимона	5 г
Сахар	40 г
Вода	800 мл
Лёд по желанию	



Зелёный чай с жасмином

Ингредиенты:

Зелёный листовой чай	3-4 ч.л.
Жасмин	2 ч.л.
Вода	800 мл

●●●●● Сложность Очень Низкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 3 мин	Порций 3-4
---	--	---	--

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 80 градусов.

В миску или кастрюлю поместить листовой чай, жасмин и залить горячей водой.

Дать настояться 2-3 минуты, затем процедить через мелкое сито.

Зелёный чай с жасмином готов!



Чай цитрусовый с корицей и мятой

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 4
--	---	--	---



Ингредиенты:

Зелёный листовой чай	2-3 ч.л.
Корица	2-3 палочки
Цедра цитрусовых	10 г
Мята	1 веточка
Вода	800 мл

Порядок приготовления:

- Налить в чайник воду и довести до температуры 80 градусов.
- В миску или кастрюлю поместить листовой чай, корицу, цедру цитрусовых, мяту и залить горячей водой.
- Дать настояться 5 минут, затем процедить через мелкое сито.
- Чай готов, подавать с листиком мяты.

Чай из лепестков розы

●○○○○○ Сложность Очень Низкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 10 мин	 Порций 3
--	---	---	---



Ингредиенты:

Лепестки роз	15-20 г
Сахар или мёд	30 г
Лайм	15 г
Вода	700 мл

Порядок приготовления:

Налить в чайник воду и довести до температуры 90 градусов.

В миску или кастрюлю поместить лепестки роз, сахар или мёд, 3 дольки лайма и залить горячей водой.

Дать настояться 10 минут, затем процедить через мелкое сито.

Чай из лепестков розы готов!