# Марокканский мятный чай

Автор: Мухаббат
25.04.2012 07:36 -

***Марокко занимает одно из первых мест по потреблению зеленого чая во всем мире. Именно чай занимает очень важное место в марокканской культуре, и его приготовление здесь считается своеобразным искусством. Марокканцы пьют зеленый чай регулярно и в больших количествах. Недаром марокканская пословица гласит: «Между чаем и чаем мы пьем чай». Марокканский  чай является универсальным напитком. Подходит любому случаю, всегда создает нужную атмосферу и, что немаловажно, отлично утоляет жажду. Ароматный чай в маленьком стеклянном стаканчике всегда непременно предложат заглянувшим, пусть даже и на минутку, гостям. К тому же, пить этот чудесный напиток можно в***

***любое время дня. Утром - для бодрости, в обед мятный чай придаст сил, и будет способствовать правильному пищеварению, а вечером подарит такое расслабление, которое не способен обеспечить ни один массажист.***

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 литр воды**

**2 ч.л. зелёного чая**

**4 свежих веточки мяты**

**60 гр. сахара**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

В один чайник высыпать зелёный чай и залить 500 мл. кипятка. Оставить на несколько минут для заваривания.

Мяту вымыть, отделить листики от стебля. Положить листики мяты и сахар во второй заварочный чайник и залить кипятком. Дать настояться 5 минут.

Через мелкое ситечко перелить зелёный чай в мятный настой и перемешать. В небольшие стеклянные стаканы положить по 1 веточке мяты и влить горячий чай.

{jcomments on}