



# POLETNA OSVEŽITEV S ČAJNICO CHAI

*Recepti ledenih čajev, ki bodo razvajali vas in vaše brbončice,  
ter poskrbeli za osvežitev ali regeneracijo telesa.*



# JAGODNI KOKTAJL

*Ledeni čaj za vso družino oziroma vse, ki obožujete jagode. Čaj z visoko vsebnostjo sadnega deleža, ki vas bo osvežil in nahranil.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 liter vroče vode
- 12g sadnega čaja Jagodne sanje (6 čajnih žličk)
- 1 žlica sladkorja (oz. sladila po želji)
- sok 1/2 limete
- 100g jagod (sveže ali zamrznjene)

## Priprava:

- sadni čaj prelijte z vročo vodo
- po 20 min čaj odcedite in dodajte sladkor in sok limete, ter ohladite
- v mešalniku (blenderju) sesekljajte jagode, da nastane pire
- v vrču zmešate čaj, sesekljane jagode in kocke ledu



# LIMONSKA TRAVA - MENTA

*Naravna in enostavna osvežitev iz zelišč, ki bo preskrbela telo z veliko vitamini in minerali.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 liter vroče vode
- 6g zeliščnega čaja Limonska trava (3 čajne žličke)
- 6g zeliščnega čaja Nana menta (3 čajne žličke)
- 1/2 žlice sladkorja (oz. sladila po želji)
- pest sveže mete (cca. 10 lističev)

## Priprava:

- iz čaja naredite mešanico in prelijte z vročo vodo
- po 10 min čaj odcedite in dodajte sladkor, ter ohladite
- v vrču zmešate čaj, lističe mete in kocke ledu

## Namig:

Za bolj osvežilen okus dodajte sok limone



# ALOA ČEŠNJA

*Ledeni čaj odličen za vse ljubitelje sladkih in močnih okusov. Kiselkast okus češnje se odlično dopolnjuje s sladkim dodatkom pijače z aloe vero, ki ji doda poletni okus in svežino.*

## Sestavine (1l čaja):

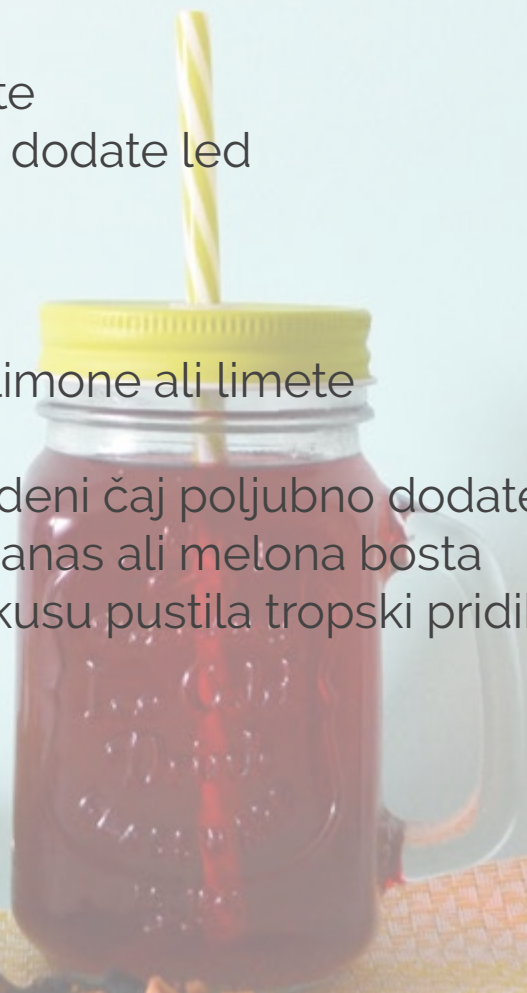
- 6 dcl vroče vode
- 6g sadnega čaja Divja češnja (3 čajne žličke)
- 4 dcl soka z Aloe vero

## Priprava:

- sadni čaj prelijte z vročo vodo
- po 10 min čaj odcedite in ga ohladite
- v vrču zmešate čaj, sok aloe vere in dodate led

## Namig:

- za bolj osvežilen okus dodajte sok limone ali limete
- ljubitelji tropskega okusa lahko v ledeni čaj poljubno dodate tudi koščke ananasa ali melone. Ananas ali melona bosta čaj dodatno posladkala, ter mu v okusu pustila tropski pridih



# CHERRY MINT

*Osvežilna pijača za vse, ki prisegate na naravno - sadni čaj Cherry berry namreč ne vsebuje dodanih arom. Naraven okus sadja in maroške mente je z dodatkom jagod prava sadna bomba okusov.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 liter vroče vode
- 10g sadnega čaja Cherry berry (5 čajnih žličk)
- 4g zeliščnega čaja Nana menta (2 čajni žlički)
- skodelica narezanih jagod
- 2 čajni žlični medu

## Priprava:

- iz čaja naredite mešanico in prelijte z vročo vodo
- po 20 min čaj odcedite in dodajte med, ter ohladite
- jagode narežite na koščke
- v vrču zmešate čaj, jagode in kocke ledu



# POLETNA BRESKEV

*Klasičen okus ledenega čaja z breskvijo, ki si ga pripravite doma. Osnova čaja je Oolong čaj, ki vam bo dal energijo, meta in melisa, poskrbita za dodatno svež okus.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 liter hladne vode
- 12g oolong čaja Goji breskev (6 čajnih žličk)
- 10 listov mete
- 10 listov melise
- 1 breskev ali nektarina

## Priprava:

- čaj prelijte z mrzlo vodo
- po 2 urah čaj odcedite
- breskev sesekljajte v mešalniku
- v vrču zmešate čaj, sesekljano breskev, liste mete in melise, ter kocke ledu



# SLADKA GRENIVKA

*Sladko svež okus zelenega čaja z aromo grenivke. Kombinacija grenivke, limete in limone vas bo osvežila, dodatek medu in bezgovega soka pa razvajal z naravno sladkobo.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 liter hladne vode
- 12g zelenega čaja Zelena Grenivka (6 čajnih žličk)
- 1 dcl bezgovega soka
- 2 čajni žlički medu
- 1 žlica limetinega soka
- 1 žlica limoninega soka

## Priprava:

- čaj prelijte z mrzlo vodo
- po 2 urah čaj odcedite
- v vrču zmešajte čaj, bezgov sok, med, limetin in limonin sok, ter dodajte led

## Namig:

- za še več svežine dodajte čaju metine liste



# ENERGIČNA ROBIDA

*Poletna osvežitev s črnim čajem, ki vas bo poživila in osvežila. Aroma robide v čaju in dodatek maline da ledenemu čaju nežen okus s poletnim pridihom.*

## Sestavine (1l čaja):

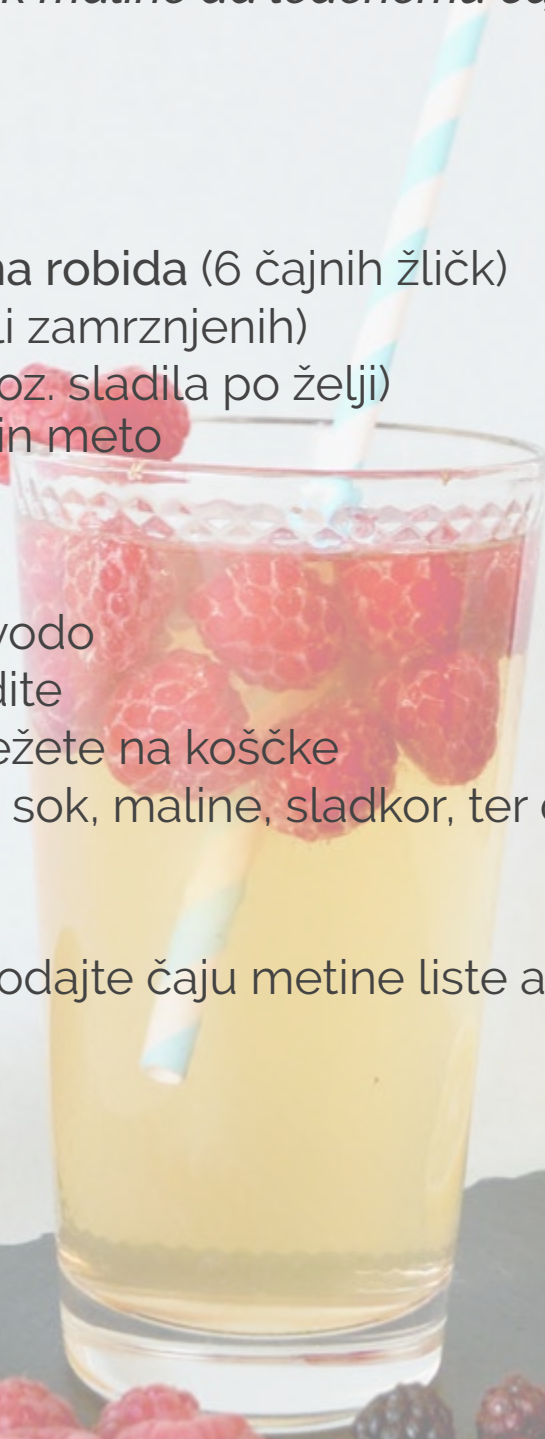
- 9 dcl hladne vode
- 12g črnega čaja Črna robida (6 čajnih žličk)
- 50g malin (svežih ali zamrznjenih)
- 1/2 žlice sladkorja (oz. sladila po želji)
- 1 dcl soka z meliso in meto

## Priprava:

- čaj prelijte z mrzlo vodo
- po 2 urah čaj odcedite
- po želji maline razrežete na koščke
- v vrču zmešajte čaj, sok, maline, sladkor, ter dodajte led

## Namig:

- za še več svežine dodajte čaju metine liste ali sok limone ali limete





# IZO-LIMONA

*Osvežilen napitek, ki bo vaše telo napolnil z elektroliti, vam dal energijo, ter vas osvežil. Zelenemu čaju z limono smo dodali kokosovo vodo, ki je naravni izotonik. Naravno in brez dodanih sladil.*

## Sestavine (1l čaja):

- 7 dcl hladne vode
- 12g zelenega čaja Zelena limona (6 čajnih žličk)
- sok 1 limone
- 3 dcl kokosove vode

## Priprava:

- čaj prelijte z mrzlo vodo
- po 2 urah čaj odcedite
- v vrču zmešajte čaj, sok limone, kokosovo, ter dodajte led

## Namig:

- namesto zelenega čaja lahko uporabite čaj Rooibos lemon, ki ne vsebuje teina.



# MALINA MINT

*Nežna poletna pijača z izrazitim okusom mete in visokim sadnim deležem. Ledeni čaj, ki vas bo napojil, osvežil in poživil.*

## Sestavine (1l čaja):

- 1 l hladne vode
- 12g zelenega čaja Ledena malina (6 čajnih žličk)
- 10 lističev sveže mete
- 100g malin (svežih ali zamrznjenih)

## Priprava:

- čaj prelijte z mrzlo vodo
- po 2 urah čaj odcedite
- v mešalniku sesekljajte maline, da nastane pire
- v vrču zmešajte čaj, maline, metine liste, ter dodajte led

## Namig:

- če vam je napitek prekisel, lahko dodate sladilo



# Pripravite si svoj najljubši čaj kot hladen osvežilen napitek

*V poletnem času je hidratacija telesa zelo pomembna. Spremenite vaš najljubši čaj s hladnejših dni v vašo novo najljubšo poletno osvežitev.*

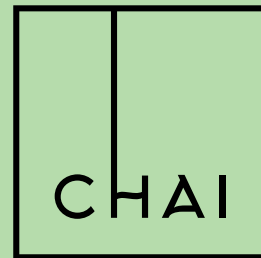
## Priprava:

- Željeno količino čaja (1 čajna žlička na 2 dcl vode) prelijte z mrzlo vodo
- Pustite čaj v vodi minimalno 2. uri, lahko pa čaj pustite v vodi tudi čez noč (čaj lahko postavite v hladilnik, ali ga pustite na sobni temperaturi)
- Čaj precedite
- Čaj poizkusite in po okusu dodajte sladkor, med, citruse, sveže sadje, sadne sokove (tukaj lahko domišljivi prepustite prosto pot)

## Zakaj pripravljati pravi čaj s hladno vodo?

Pri pripravi pravih čajev s hladno vodo se izloči manj teina in katehinov iz čaja, zato je čaj manj trpek in je po okusu veliko bolj svež.





ZAŽIVI DAN



## *Obiščite nas:*

**CHAI TC Europark**

**Pobreška c. 18**

2000 Maribor

Pon. - pet.: 9.00 - 21.00

Sob.: 8.00 - 21.00

Ned.: 9.00 - 15.00

**CHAI Ljubljana**

**Mestni trg 8**

1000 Ljubljana

Pon. - pet.: 9.00 - 20.00

Sob.: 9.00 - 20.00

Ned.: 11.30 - 17.00

**CHAI Koper**

**Čevljarska 30**

6000 Koper

Pon. - pet.: 9.00 - 18.00

Sob.: 9.00 - 13.00

Ned.: zaprto

***Spletna trgovina:*** [www.chai.si](http://www.chai.si)