

So trinken Sie den Ost-Friesen-Tee:

- Nehmen Sie den weißen Kandis-Zucker mit der Kandis-Zange aus der Kandis-Schale.
 Legen Sie in jede Tee-Tasse 1 weißen Kandis-Zucker.
- 2. Nehmen Sie die Tee-Kanne mit dem Ost-Friesen-Tee. Gießen Sie in jede Tee-Tasse den Ost-Friesen-Tee. Gießen Sie den Ost-Friesen-Tee auf den weißen Kandis-Zucker. Wichtig:

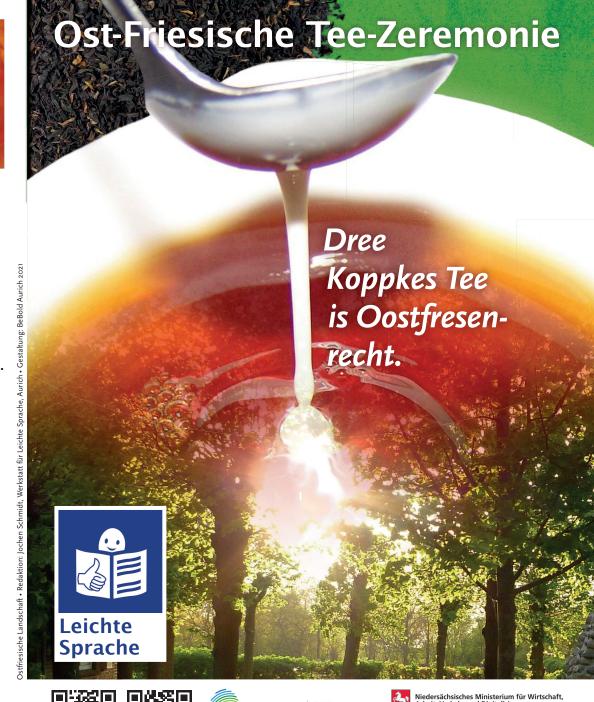
In der Tee-Kanne ist ein Tee-Sieb. Durch das Tee-Sieb kommen **keine** Tee-Blätter in die Tee-Tassen.

- 3. Nehmen Sie die Sahne mit dem Sahne-Löffel aus dem Sahne-Kännchen.
 Geben Sie in jede Tee-Tasse einen Tropfen Sahne.
 Der Tropfen Sahne soll wie eine kleine Wolke aussehen.
- 4. Ost-Friesen-Tee wird nicht umgerührt. Wollen Sie keinen Tee mehr trinken? Dann legen Sie den Tee-Löffel in die Tee-Tasse.

Genießen Sie echten Ost-Friesen-Tee. Schmecken Sie:

- die Sahne
- den Tee
- den süßen Kandis-Zucker.

Viel Spaß bei der Ost-Friesischen Tee-Zeremonie.

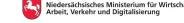
















stfriesische-

Ost-Friesen-Tee richtig zubereiten und trinken

Ost-Friesland ist an der Nord-See.

In Ost-Friesland trinken die Menschen viel Tee.

Besonders gerne trinken die Menschen echten Ost-Friesen-Tee.

Echten Ost-Friesen-Tee richtig zubereiten und trinken!

Das geht in Ost-Friesland nach besonderen Regeln.

In Ost-Friesland heißt das:

Ost-Friesische Tee-Zeremonie.

Tee-Zeremonie spricht man so:

Tee-Zee-ree-mo-nie.

Diese Hilfsmittel brauchen Sie:

- 1 Tee-Kanne
- 1 Tee-Sieb für die Tee-Kanne
- 1 Tee-Stövchen

Ein Tee-Stövchen ist ein Untersatz für eine Tee-Kanne.

In dem Tee-Stövchen brennt eine kleine Kerze.

Die kleine Kerze nennt man: Teelicht.

Die Tee-Kanne stellt man auf das Tee-Stövchen.

Dann bleibt der Tee in der Tee-Kanne lange warm.

- 1 Kandis-Schale für den weißen Kandis-Zucker
- 1 Kandis-Zange für den weißen Kandis-Zucker
- 1 Sahne-Kännchen für die Sahne
- 1 Sahne-Löffel für die Sahne
- Tee-Tassen
- Tee-Löffel
- Wasser-Kocher

Diese Zutaten brauchen Sie:

- Echten Ost-Friesen-Tee
- Wasser aus dem Wasserhahn
- Sahne
- Weißen Kandis-Zucker

In Ost-Friesland heißt der Kandis-Zucker: Kluntje. Kluntje spricht man so: Klunt-je.



- Füllen Sie den Wasser-Kocher mit Wasser aus dem Wasserhahn. Schalten Sie den Wasser-Kocher an. Warten Sie bis das Wasser im Wasser-Kocher kocht. Dann spülen Sie die Tee-Kanne mit dem kochenden Wasser aus.
- Geben Sie Tee-Blätter vom echten Ost-Friesen-Tee in die Tee-Kanne.
 Wieviel Liter vom echten Ost-Friesen-Tee möchten Sie trinken?
 Geben Sie für jeden Liter 4 Tee-Löffel mit Tee-Blättern in die Tee-Kanne.
 Nehmen Sie keinen Tee-Beutel.
- Gießen Sie kochendes Wasser auf die Tee-Blätter in der Tee-Kanne.
 Und füllen Sie die Tee-Kanne bis zur Hälfte mit kochendem Wasser.
 Dann lassen Sie den Tee in der Tee-Kanne
 3 bis 5 Minuten stehen.
- **4.** Gießen Sie die Tee-Kanne mit kochendem Wasser voll. Dann stellen Sie die Tee-Kanne auf ein Tee-Stövchen.

Der Ost-Friesen-Tee ist fertig zubereitet.

