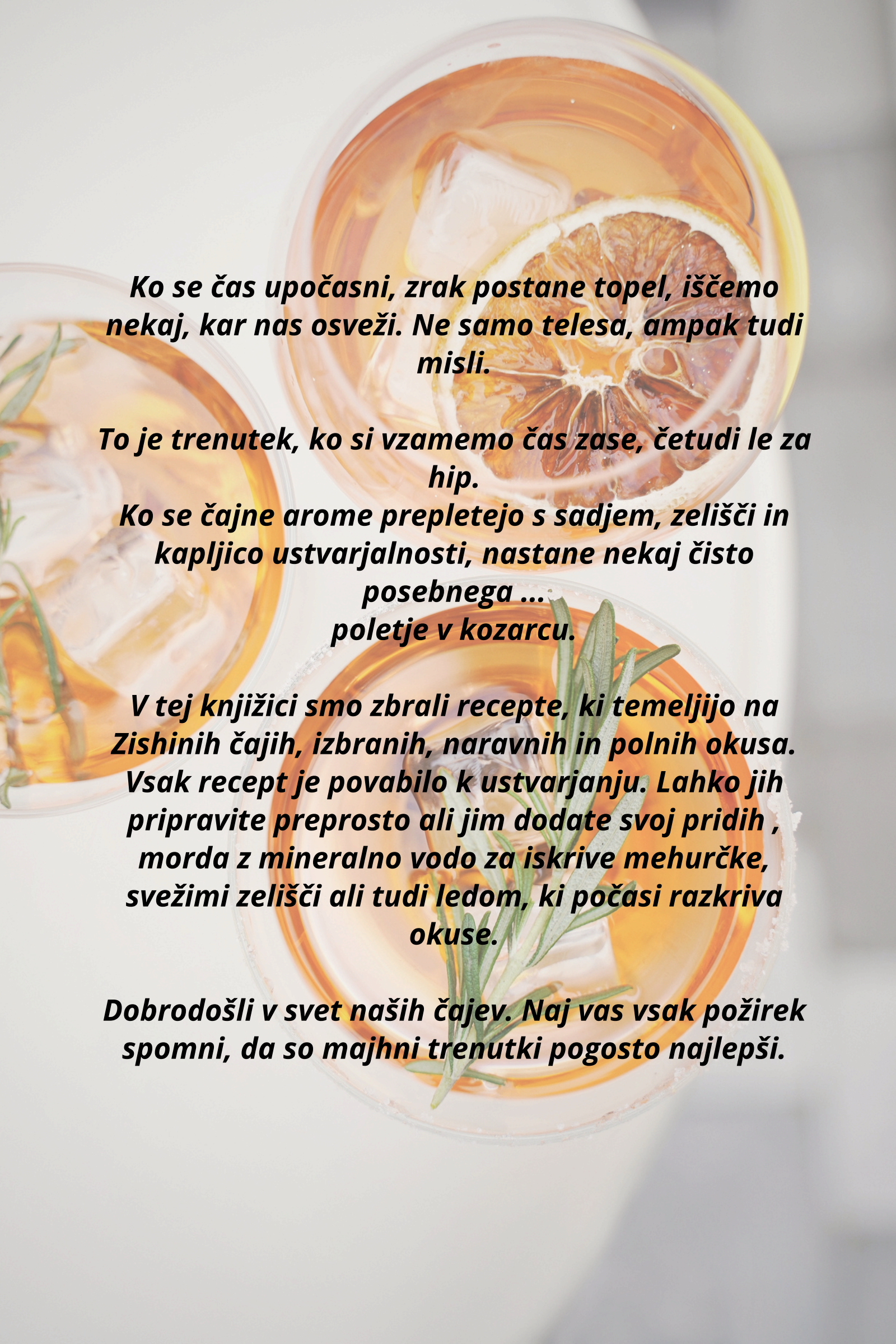


A hand holding a clear glass filled with a yellow beverage, ice cubes, and a lemon slice. A gold-colored straw is inserted into the drink. The background is a light gray gradient.

Okus poletja v kozarcu

*ZBIRKA RECEPTOV ZA
POLETNE TRENUTKE*

The background of the page features three glasses of infused water. The top glass contains a slice of orange and a sprig of rosemary. The middle glass contains a slice of orange and a sprig of mint. The bottom glass contains a slice of orange and a sprig of rosemary. The glasses are filled with a light orange liquid, and the background is a soft, out-of-focus white.

Ko se čas upočasni, zrak postane topel, iščemo nekaj, kar nas osveži. Ne samo telesa, ampak tudi misli.

To je trenutek, ko si vzamemo čas zase, četudi le za hip.

Ko se čajne arome prepletejo s sadjem, zelišči in kapljico ustvarjalnosti, nastane nekaj čisto posebnega ... poletje v kozarcu.

V tej knjižici smo zbrali recepte, ki temeljijo na Zishinih čajih, izbranih, naravnih in polnih okusa. Vsak recept je povabilo k ustvarjanju. Lahko jih pripravite preprosto ali jim dodate svoj pridih, morda z mineralno vodo za iskrive mehurčke, svežimi zelišči ali tudi ledom, ki počasi razkriva okuse.

Dobrodošli v svet naših čajev. Naj vas vsak požirek spomni, da so majhni trenutki pogosto najlepši.



JAGODNA LIMONADA COLD BREW

*Včasih se najlepše stvari zgodijo počasi.
Ko čaj čez noč nežno sprošča svojo aromo, ko se jagode ne trudijo biti
sladke, ampak so samo to, kar so.*

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g **sadnega čaja**
Jagodna limonada

(<https://www.zisha.si/izdelek/jagodna-limonada>)

- 1 liter hladne vode
- 1-2 žlički medu ali agavinega sirupa (po želji)
- Nekaj svežih jagod ali malin
- Rezina limone ali limete
- (opcijsko) peneča mineralna voda, če želiš blage mehurčke

Priprava:

1. Čaj prelijemo z litrom hladne vode.
2. Pokrijemo in pustimo v hladilniku vsaj 6 ur, idealno čez noč (8-10 ur).
3. Nato čaj precedimo.
4. Po želji dodamo nekaj medu ali sirupa in rahlo premešamo.
5. Dodamo nekaj jagod, rezino limone
6. Po okusu lahko dodamo malo peneče vode, za bolj igriv zaključek.

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!



Morska deklica Cold Brew

Ta čaj je kot svežina jutra, ko še nihče nič ne govori.

Ko sedeš ven, z vrčkom v roki, in samo gledaš nebo.

Barva te preseneti, okus pa se odpre počasi, kot da si šele zdaj res tukaj.

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g **sadnega čaja Morska deklica**

(<https://www.zisha.si/izdelek/morska-deklica>)

- 1 liter hladne vode
- 2–3 cvetovi sivke ali užitne vrtnice (neobvezno, le za subtilen vonj)
- 1 žlička medu ali agavinega sirupa (po želji, po okusu)

Priprava:

1. Čaj prelijemo z litrom hladne vode.
2. Dodamo sivko ali vrtnico.
3. Pokrijemo in pustimo v hladilniku vsaj 6 ur, idealno čez noč (8–10 ur).
4. Precedimo. Sladkamo po okusu, ali sploh ne.
5. Postrežemo brez ledu. Čaj je že hladen in čas je naredil svoje. (dodamo vrtnico kot vizualni efekt)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!



Mango Cold Brew

Ko čaj počasi ohlaja roke, se začne razpirati njegov sladek, mehki vonj. Vonj, ki te objame kot topel spomin na poletje in ostane v zraku, tudi ko je kozarček že prazen.

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g **sadnega čaja Mango**
(<https://www.zisha.si/izdelek/mango>)
- 1 liter hladne vode
- 1 tanka rezina ingverja ali 1 zrnce roza popra (za topel kontrast)
- 1 rezina posušenega manga ali nekaj cvetov ognjiča (za vizualen pridih)
- 1 žlička javorjevega sirupa ali medu (po želji, po okusu)

Priprava:

1. Čaj prelijemo z litrom hladne vode.
2. Dodamo rezino ingverja (ali zrno roza popra), in suho rezino manga ali ognjiča.
3. Pokrijemo in pustimo v hladilniku 6–8 ur.
4. Precedimo. Po želji, rahlo posladkamo.
5. Postrežemo hladno, brez ledu, čaj že ima svojo globino.
(dodamo mango kot vizualni efekt)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!



Hugo Cold Brew

*V tem napitku ni ne tišine ne hrupa.
Je kot pogovor v senci , z metinim naglasom, bezgovo prisotnostjo
in limetino svetlobo.*

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g **sadnega čaja Hugo**
(<https://www.zisha.si/izdelek/hugo>)
- 1 liter hladne vode
- 1 rezina sveže limete ali nekaj posušenih limetinih listov
- nekaj cvetov bezga (če jih imaš , sveži ali sušeni)
- nekaj listkov sveže mete (neobvezno, za poudarek)
- 1 žlička agavinega sirupa ali medu (po želji, po okusu).

Priprava:

1. Čaj in dodatke prelijemo z litrom hladne vode.
2. Pokrijemo in postavimo v hladilnik za 6–8 ur.
3. Precedimo. Posladkamo po občutku ali sploh ne.
4. Postrežemo hladno brez ledu, brez mehurčkov, brez skrbi.
(dodamo limeto kot vizualni efekt)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!

Pa še namig! Čeprav Hugo ne potrebuje mehurčkov, jih zna lepo nositi.

Brizg hladne mineralne vode pred postrežbo ga dvigne v poletni aperitiv brez slabe vesti.



Gin Tonic Cold Brew

*Ta čaj nima gina, a ima vse ostalo.
Je suh, grenek, limetast – in vseeno hladen v duši.
Ko si za nekaj bolj odraslega, a vseeno čistega.*

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g **belega čaja Gin Tonic**
(<https://www.zisha.si/izdelek/gin-tonic>)
- 1 liter hladne vode
- 1 rezina sušene limete ali košček bio limetine lupine
- nekaj brinovih jagod (po želji, za poudarek)
- 1 žlička agavinega sirupa (neobvezno, za tiste, ki ne marajo grenkobe)

Priprava:

1. Čaj prelijemo z litrom hladne vode.
2. Dodamo limeto in, če želiš, brinove jagode za bolj izrazit ton.
3. Pokrijemo in postavimo v hladilnik za 6–8 ur.
4. Precedimo. Sladkaj le, če te rahla grenkoba ne prepriča.
5. Postrežemo hladno, brez dodatkov. Naj ostane zadržan. (dodamo sadje kot vizualni efekt)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!



Rooibos breskev BIO Cold Brew

*Nežen, saden in mehak – kot da bi te nekdo ovil v poletno popoldne.
Nič teina, nič hrupa. Samo sladkost, ki pride iz zelišča.
Ko si za nekaj lahkega, brez odločanja.*

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g čaja **Zeleni rooibos breskev (BIO)**

(<https://www.zisha.si/izdelek/zeleni-rooibos-breskev-bio>)

- 1 košček sušene marelice
- ščep cvetov hibiskusa (za barvo, ne za kislino)
- nekaj listkov melise ali limonske verbene
- (po želji: 1 žlička riževega sirupa ali medu)

Priprava:

1. Čaj in dodatke prelijemo z litrom hladne vode.
2. Pokrijemo in postavimo v hladilnik za 6–8 ur.
3. Precedimo. Posladkamo po občutku ali sploh ne.
4. Postrežemo hladno – brez ledu, brez mehurčkov, brez skrbi.
(dodamo marelico kot vizualni efekt)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!



Oaza sproščanja Cold Brew

*Kot mirno jutro brez obveznosti.
Ne prevzame, ampak počasi raztopi misli.
Ko dan ne potrebuje cilja. Samo začetek.*

Sestavine (za 1 liter):

- 12 g čaja **Zeleni rooibos breskev (BIO)**

(<https://www.zisha.si/izdelek/zeleni-rooibos-breskev-bio>)

- 1 košček sušene marelice
- ščep cvetov (za barvo, ne za kislino)
- nekaj listkov melise ali limonske verbene
- (po želji: 1 žlička riževega sirupa ali medu)

Priprava:

1. Čaj in dodatke prelijemo z litrom hladne vode.
2. Pokrijemo in postavimo v hladilnik za 6–8 ur.
3. Precedimo. Posladkamo po občutku ali sploh ne.
4. Postrežemo hladno – brez ledu, brez mehurčkov, brez skrbi.
(Limonina lupina lahko ostane - za vonj in svetlobo.)

Nasvet: Cold brew naj bo vedno hladen, nikoli razredčen. Ne potrebuje ledu, potrebuje le čas.!

A close-up photograph of a tall, clear glass filled with a golden-yellow iced tea. A white plastic straw is inserted into the drink. Several fresh, green mint leaves are perched on the rim of the glass. The glass is set on a light-colored, textured surface, and the background is a soft, out-of-focus grey.

***Ti čaji niso ustvarjeni za eno samo pot.
Lahko jih preliješ z vročo vodo in jih srkaš med
branjem.***

***Lahko jih odneseš s seboj na jutranji sprehod.
Lahko jih pripraviš hladno, z namenom.***

***Vsak čaj v tej knjižici lahko pripraviš tudi klasično,
kot topel napitek, kadar ti prija nekaj domačega.
V vsakem primeru ti ponujajo trenutek, ki ni hiter.
Požirek, ki ne išče pozornosti, a vseeno nekaj pove.
Morda o času. Morda o tebi....***

Obiščite nas v naših poslovalnicah:

***Zisha čajna hiša Nazorjeva
Zisha čajna hiša d.o.o.
Nazorjeva ulica 12
1000 Ljubljana***

E-pošta: info@zisha.si

Telefon: 059 194 600

Delovni čas:

Ponedeljek - petek: 10:00 - 19:00

Sobota: 10:00 - 13:00

in

***Zisha čajna hiša Mercator center Šiška
Zisha čajna hiša d.o.o.
Cesta Ljubljanske brigade 33
1000 Ljubljana***

E-pošta: nina@zisha.si

Gsm: 059 194 620

Delovni čas:

Ponedeljek - sobota: 9:00 - 20:00

