



HANFTEEZUBEREITUNG

Es existiert kein "Patentrezept", wie man CBD Hanf-Tee formvollendet zubereitet, aber einige einfache Grundregeln:

CBD Hanf-Tee und Metallgefäße vertragen sich nicht. Exzellent passt er in die bewehrte Porzellankanne.

Ein baumwollender Tee-Filter, erhältlich im gut sortierten Fachhandel, geschmackneutral und geruchlos, sollte zur Hand sein. Das beliebte Tee-Ei ist zwar praktisch, im engen Käfig entfalten sich die Teeblätter aber zu wenig.

Die Wasserqualität, weich vor hart, entscheidet mit über den Gaumengenuss. Mineralwasser, ist aufgrund der enthaltenen Kohlensäure nicht geeignet.

Die Wassertemperatur ist mit 60 – 80° C richtig. Je höher die Aufbrüh-Temperatur, umso bitterer der Tee. Sodann, 3 – 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen, auch hier gilt: Je länger, desto intensiver grün.

Milch im Tee? In grünen Tees ein komplettes "No-go". Der CBD Hanf-Tee verlangt aber danach. CBD bindet nun mal nicht an Wasser, an Milchfett aber schon!

Zucker, muss nicht unbedingt sein!

Zartes Teegeschirr aber sehr wohl. Tee, spricht andere Geschmacksknospen an als Kaffee. Eine Teetasse mit ihrem sanft geschwungenen Rand, kann genau das erfüllen.