

Oost-Friese theeceremonie

*Drie
kopjes thee
is Oost-Fries
recht.*



Eintrag im
Bundesweiten Verzeichnis

Ostfriesische
Teekultur

In 2016 heeft de Duitse UNESCO
Commissie de „Oost-Friese Theecultuur“
in het Duitse register van immaterieel
cultureel erfgoed opgenomen.



ostfriesland.travel



ostfriesischelandschaft.de

 Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit, Verkehr und Digitalisierung



 OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

Oost-Friese theeceremonie

Een gezellig theemoment met Kluntje en Wulkje hoort gewoon bij een typische Oost-Friese dag. Omdat thee niet alleen gedronken wordt, is thee drinken een hele ceremonie, volgens Oost-Friese regels der kunst.

INGREDIËNTEN

- echte Oost-Friese thee
- 1 waterkoker
- zacht water
- 1 theepot met theezeefje
- 1 theelicht met waxinelichtje
- theekopjes en theelepeltjes
- 1 schaaltje voor klontjes kandij-suiker / klontjes kandij-suiker en 1 kandijtang
- 1 roomkannetje met roomlepel

BEREIDING

Gebruik alleen echte Oost-Friese thee!

1. Spoel de theepot om met kokend water, doe **theeblaadjes** (losse thee; geen thee-zakje) in de theepot, ca. **4 theelepels per liter** of al naargelang smaak.
2. Giet kokend water over de theeblaadjes. De theepot is nu voor ongeveer **een derde** gevuld. De thee moet tussen **drie en vijf minuten** lang trekken.
3. Vul de theepot met kokend water en zet die op een **theelicht**.
Alternatief: gebruik een dubbelwandige theepot.



4. Doe een **klontje kandij-suiker** in de kopjes en giet de thee erop.
Een theezeefje voorkomt dat theeblaadjes in de kopjes terecht komen.
Alternatief: gebruik een thee-ei of theefilter.

5. De **room** wordt tegen de wijzer van de klok over de thee gegoten. Zo stopt de tijd en ontstaat een **wolkje**.



 **Echte Oost-Friese thee wordt niet geroerd.**

Eerst proef je de room, dan het sterke thee-aroma en ten slotte de zoetheid van de kandij-suiker. Als je je lepel in het kopje laat staan, dan maakt dat duidelijk dat je geen thee meer wilt.