

**In cucina con il tè: giugno,
tempo di rinfrescanti e
golosi ghiaccioli**



L'estate è arrivata, e con essa anche il caldo, la sete e la

voglia di qualcosa di fresco e goloso, anche se leggero...

...utopia?

Assolutamente no!

Io in questi giorni inizio ad accusare la stanchezza, non vi dico come arrivo a sera, spesso quasi strisciando, nel senso che faccio fatica a fare anche le cose più elementari. Quindi durante la giornata, se posso, cerco di fare una pausa e gustarmi qualcosa di fresco, una sorta di "ricostituente" per l'anima, lo spirito ma anche il fisico...credo che una coccola aiuti sempre.

Anche sotto forma di... ghiacciolo!

Nell'appuntamento di questo mese con la rubrica "In cucina con il tè" , in collaborazione con Gabriella dello [Chà Tea Atelier](#), vi vogliamo spiegare come, in poche e semplici mosse, anche voi potrete realizzare dei buonissimi e sanissimi ghiaccioli a base di tè e frutta, da tenere pronti in freezer per far fronte ad una improvvisa voglia di qualcosa di rinfrescante e di gratificante, durante le afose giornate estive.

Ghiaccioli che potranno tranquillamente mangiare anche i vostri bambini e voi sarete sicure di aver loro offerto una merenda sana, senza conservanti e coloranti di cui secondo me, molti ghiaccioli in commercio sono pieni...voi che ne pensate?!

Non voglio dilungarmi molto...fa caldo oggi e quindi passo la parola a Gabriella che vi illustrerà i tè che abbiamo utilizzato questo mese. Vi ricordo che li potrete sempre acquistare direttamente a Milano in Via Marco D'Oggiono, nel suo [fornitissimo negozio](#) che è un vero bijoux e un paradiso per gli amanti del tè, oppure direttamente sul [sito](#).

E poi...via di corsa a preparare i ghiaccioli, eheheheh, mi raccomando!



Per realizzare il ghiacciolo profumato alla pesca, abbiamo impiegato il tè Little Sweet Peach.

Questo profumatissimo tè rosso di montagna proviene dalle piantagioni di Lincang, nello Yunnan, una zona caratterizzata da un forte clima sub-tropicale. Le piante che crescono in quest'area producono germogli molto corposi e in tazza esprimono le caratteristiche note forti dei tè dello Yunnan, ma in questo caso addolcite dagli aromi fruttati delle piccole e dolcissime pesche di montagna.

Per la preparazione si consiglia:

acqua: 90°
quantità: 2-3 grammi ogni 150 ml
tempo di infusione: 3'

Per la preparazione a freddo si consiglia:
2 cucchiaini ogni litro d'acqua
infusione a freddo in frigorifero per tutta la notte
al mattino filtrare

Per il ghiacciolo profumato al limone e zenzero invece, il tè utilizzato è il Lemon Fresh.
Si tratta di una miscela di tè verde Sencha, scorze d'arancia, pezzetti di zenzero, fiori di girasole, pezzetti di limone.
Povero in teina, questo tè dal gusto fresco di limone e zenzero è ottimo servito freddo, ma anche tiepido rinfresca in questa stagione grazie al limone e allo zenzero, un abbinamento irresistibile.

Per la preparazione si consiglia:
acqua: 85°
quantità: 2-3 grammi ogni 150 ml
tempo di infusione: 3'

Per la preparazione a freddo si consiglia:
2 cucchiaini ogni litro d'acqua
infusione a freddo in frigorifero per tutta la notte
al mattino filtrare

Infine per il tè ai frutti rossi, abbiamo deciso di usare il tè Omamori, una particolare miscela di tè giapponesi, composta da tè verdi Sencha, Bancha, Gyokuro, Kukicha, Genmaicha, con l'aggiunta di fragola e ribes rosso.

Come un ventaglio che si dispiega rivelando un disegno nascosto tra le pieghe delle sue bacchette, questo mélange composto di tutti i principali tè giapponesi rivela in tazza un gusto unico, particolarmente fresco e impreziosito dai frutti rossi.

Il suo nome suggestivo è un richiamo ai tipici amuleti protettivi che si trovano presso i templi giapponesi.

Per la preparazione si consiglia:

acqua: 85°

quantità: 2-3 grammi ogni 150 ml

tempo di infusione: 3'

Per la preparazione a freddo si consiglia:

2 cucchiaini ogni litro d'acqua

infusione a freddo in frigorifero per tutta la notte

al mattino filtrare



Pensieri e pasticci - 2014

N.B: per prima cosa, prima di realizzare qualsiasi ghiacciolo, è importante preparare lo sciroppo di zucchero, che permette una migliore congelazione e realizzazione del ghiacciolo stesso.

E' importante che una parte di zucchero sia compresa nella bevanda da refrigerare, proprio per permettere al ghiacciolo di formarsi, di rimanere poi morbido e vellutato, e successivamente di staccarsi bene dallo stampo dove è stato messo a gelare...

Quindi qua sotto lascio la ricetta base che io ho preparato e che poi voi utilizzerete, qualora vogliate fare i ghiaccioli col nostro procedimento!

Ricetta base dello sciroppo di zucchero, fondamentale per la riuscita di ottimi ghiaccioli:

Per 250 ml di sciroppo io ho usato 90 gr di zucchero e 200 ml di acqua; li ho messi in un pentolino antiaderente e ho scaldato a fuoco basso per 8-10 minuti finchè non si è sciolto lo zucchero. Ho poi portato a ebollizione alzando la fiamma e mescolando con un cucchiaino di legno; poi ho riabbassato e lasciato sobbollire pian piano per circa altri 5 minuti.

Ho spento e lasciato raffreddare completamente.

A questo punto, l'ho utilizzato per la preparazione dei miei ghiaccioli!

Lo sciroppo si può preparare in anticipo e si conserva in frigo, in un contenitore ermetico, anche per una settimana.

Ghiacciolo alla pesca e tè Little Sweet Peach

Ingredienti per 4 piccoli ghiaccioli (o 2 di media misura)

1 pesca noce

80 ml di sciroppo di zucchero

160 ml di tè Little Sweet Peach preparato in tempi e dosi come da descrizione di Gabriella

Stampino per ghiaccioli in silicone e 4 bastoncini

Per prima cosa preparare il tè, lasciare in infusione per il tempo necessario e filtrare.

Lasciar raffreddare ben bene.

Miscelare il quantitativo di tè con lo sciroppo di zucchero anch'esso ben freddo; comporre quindi i ghiaccioli.

Tagliare la pesca ben lavata ed asciugata a fettine piccole e

sottili; disporne un paio nello stampino per ghiaccioli, aggiungere il bastoncino dell'apposita cavità, e versarci il tè, pian piano fino a riempire completamente lo stampo. Facendo molta attenzione porre nel congelatore e lasciar raffreddare per circa 6-8 ore, meglio una notte intera.

Pensieri e pasticci - 2014





Pensieri e pasticci - 2014

Ghiacciolo con zenzero e limone al tè Lemon Fresh

Ingredienti:

Per due ghiaccioli grandi o 4 piccoli

80 ml sciroppo di zucchero

160 ml tè Lemon Fresh, preparato in tempi e dosi come da descrizione di Gabriella

mezzo limone biologico

un pezzo di radice di zenzero

due bicchieri di plastica

due bastoncini da ghiacciolo

Preparazione:

Per prima cosa preparare il tè Lemon Fresh, filtrarlo e lasciarlo raffreddare.

Miscelare il tè con lo sciroppo di zucchero; grattugiare un centimetro – un centimetro e mezzo di radice di zenzero, e spremere il succo, che andrà versato nel tè con lo sciroppo.

Lavare ed affettare finemente mezzo limone biologico, facendo attenzione ad ottenere delle fettine precise e sottili.

In un bicchiere di plastica, posizionare le fettine di limone sui lati e metterne una sul fondo del bicchiere; infilare in questa fettina della base un bastoncino di legno, e riempire il bicchiere col tè zuccherato.

Ripetere l'operazione con l'altro bicchiere.

Per non far muovere il bastoncino e tenerlo ben dritto e nel mezzo del ghiacciolo, fare un coperchietto di carta stagnola col quale ricoprire la parte superiore del bicchierino, facendo un taglio nel mezzo da dove far uscire il bastoncino.

Mettere nel freezer e lasciar congelare per 6-8 ore meglio ancora per un'intera notte.



Pensieri e pasticci - 2014



Ghiacciolo alle fragole, frutti rossi e tè Omamori

Ingredienti:

Per 2 ghiaccioli grandi o quattro piccoli

Una manciata di frutti rossi, tra fragole, lamponi e ribes freschi

140 ml tè Omamori preparato in tempi e dosi come da descrizione di Gabriella

60 ml sciroppo di zucchero

2 bicchieri di plastica

due bastoncini da ghiacciolo di legno

Preparazione:

Per prima cosa preparare il tè Omamori, filtrarlo e lasciarlo raffreddare.

Una volta ben freddo, miscelarlo con lo sciroppo di zucchero.

Nel fondo del bicchiere posizionare alcune fragole intere ed alcune a fettine, rivestendone ben bene i bordi, le bacche di ribes e i lamponi. Infilare in mezzo alla frutta il bastoncino di legno e versare pian piano il tè zuccherato.

Ripetere l'operazione anche con l'altro bicchiere.

Per non far muovere il bastoncino e tenerlo ben dritto e nel mezzo del ghiacciolo, fare un coperchietto di carta stagnola col quale ricoprire la parte superiore del bicchierino, facendo un taglio nel mezzo da dove far uscire il bastoncino.

Mettere nel freezer e lasciar congelare per 6-8 ore meglio ancora per un'intera notte.



Pensieri e pasticci - 2014

Devo dire che li ho assaggiati tutti, mi piacciono indistintamente e sinceramente non saprei quale scegliere, anche se io ho da sempre una predilezione per i gusti agrumati...

Comunque provate anche voi e poi mi direte qual'è il gusto che vi ha conquistati di più!

Mia figlia ha gradito molto quelli alla pesca, ma ha anche molto apprezzato quelli ai frutti rossi, che in realtà sono un concentrato di frutta in pezzi.

Largo alla fantasia quindi...se a voi vengono nuove idee diverse dalle mie, largo alla sperimentazione: fatemi sapere, sono curiosa e mi fa davvero tanto piacere sapere cosa avete pasticciato..;)

Ora scappo, mi attende una giornata piuttosto intensa...questa sera fra l'altro giocherà la Nazionale ed io sarò impegnata in oratorio per preparare qualcosa ai ragazzi che si fermeranno a vedere la partita.

Non voglio fare nessun tipo di pronostico, non voglio dire nulla di nulla, visto il risultato della scorsa partita, leggermente deludente...

Spero solo, in cuor mio che si possa passare il turno...sarebbe una bella emozione!

Buonissima giornata, alla prossima

Simona