

Te amb menta

Khouribga, el Marroc

Oussama Itrbi

Ingredients (per a 2 persones)

2 cullerades soperes planes de te
4-5 gots d'aigua
4 tiges de menta fresca
3 cullerades soperes de sucre

Preparació

Poseu el te a la tetera, en sec. Aboqueu-hi aigua bullint (mig got) i remeneu-ho sense que arribi a coure's; deixeu-ho un minut; podeu llançar aquesta aigua si surt molt fosca (depèn de la qualitat del te), ja que es tracta de netejar-ne les fulles.

Ara que el te està escorregut, ompliu la tetera d'aigua bullint i poseu-la a bullir a foc molt baix (el més fluix que es pugui).

Quan bulli, retireu la tetera del foc. Llavors aboqueu-hi la menta fresca i el sucre. No ho remeneu en cap moment, sinó que heu d'abocar el te des d'una altura de 20-30 cm als gots (es recomana que siguin gots alts) i tornant el líquid en cada ocasió a la tetera. I així, 4 cops (4 gots, 4 vegades).

Podeu tastar el te una miqueta i afegir-hi més sucre i si ho considereu necessari. Deixeu-ho reposar 2 minuts a dins de la tetera i serviu-ho.

Informacions culturals

El te marroquí és una manera de beure una beguda calenta, calmadament, on no es valen les presses.

Podeu posar-hi menta, o menta i farigola alhora, o farigola només o ruda (*xiba*).

Us he explicat la manera que tenim de preparar-lo a casa meva, a la ciutat de Khouribga, al centre del Marroc, en una regió prop de l'Atlas de parla amaziga. Cada casa té la seva manera de fer-lo.



Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>