

madammerne på Holbergs tid gik på visit i barselsstuerne og blev høje af både kaffe og snak. Kaffe er en mødedrik.

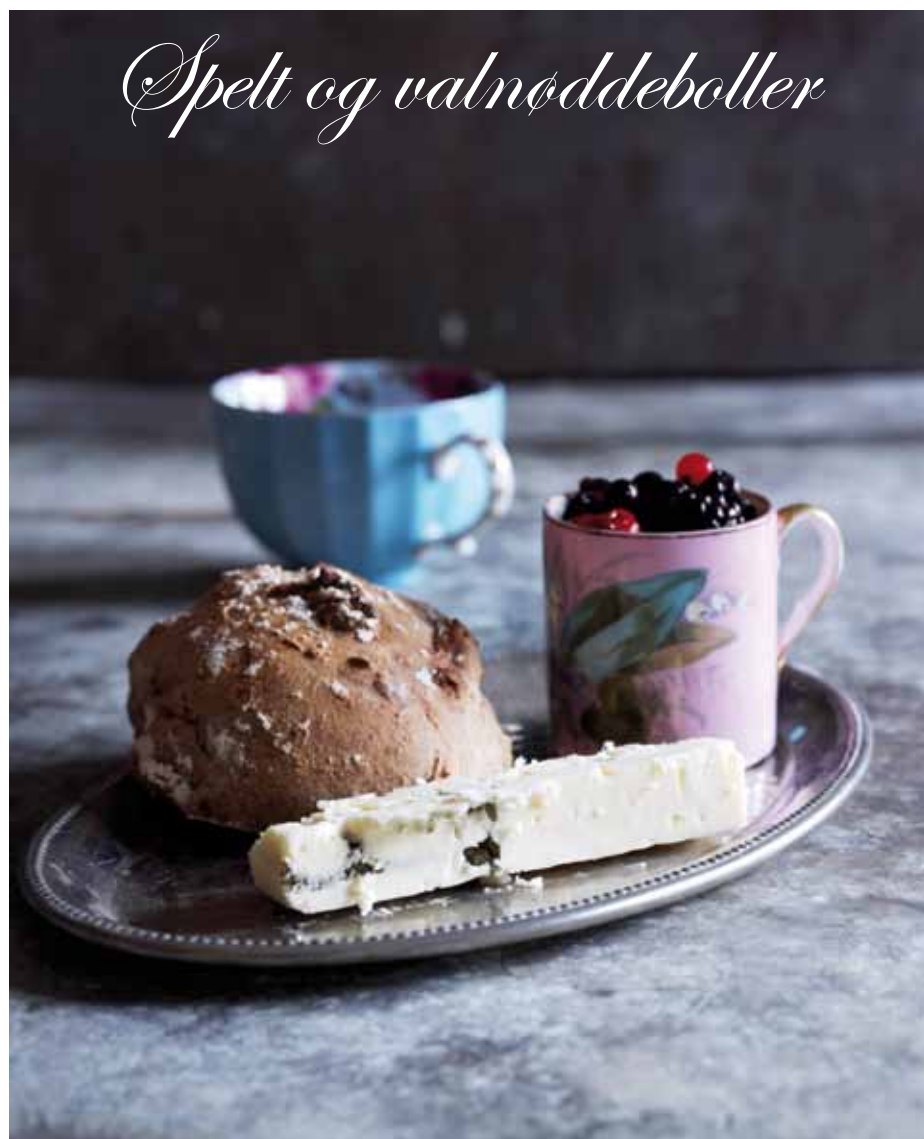
Te er gjort af et andet stof. Te blev berømt blandt buddhistiske munke i det gamle Kina og Japan og kunne få dem til at meditere i dagevis.

Te indbyder til at vegetere, åbne en bog eller bare lukke øjnene et øjeblik og samle tankerne.

I Danmark drikker vi te hjemme hos os selv, fordi vi synes, det er så hyggeligt, viser en undersøgelse, Brancheforeningen for Kaffe og Te har foretaget. Og vi drikker det i spandevís. 85 procent af befolkningen drikker te. Det er flere, end der drikker kaffe.

Den nye tebølge er kommet til os sammen med den japanske sushi, og den har fået os til at eksperimentere med grøn og hvid te. To ud af tre dan-

skere har for eksempel smagt grøn te, knap hver sjette har drukket hvid te. De nye gamle typer te – grøn te er nemlig den oprindelige kinesiske te – har fundet vej til supermarkeder-nes hylder. Væksten har været markant, men kulminerede for et par år siden. Den gjaldt ikke bare hvid og grøn te, der er rige på antioxidanter, men også teer, der reklamerer med wellness, og detox-teer, der lover afgiftning af kroppen.



Spelt og valnøddeboller

Vi serverer både blåskimmelost og blandede bær til de lune boller. Men de er også gode til almindelig skærest. Klassisk afternoon tea passer fint hertil.

14 store boller

2,5 dl kærnemælk
½ pakke gær
2 dl koldt vand
2 dl hvidtøl
1 spsk salt
1 kg sigtet speltmel
150 g valnøddekerner

Rør kærnemælk og gær sammen i en skål.

Kom nu vand, øl og salt i skålen.

Vend valnødder heri.

Tilsæt melet lidt efter lidt, og rør rundt.

Dæk skålen med film og stil til at hæve i 2 timer.

Kom dejen på et meldrysset bord og pres luften ud af dejen.

Del dejen i ca. 14 dele og form til boller. Drys lidt speltmel over, og lad efterhæve i 30 minutter.

Stil bollerne i en kold ovn, og sæt den på 225 grader (varmluftsovn)

Bag brødene ca. 30 minutter. Afkøl dem på en rist.