

# Receber bem: dê um show com chá gelado...



Além de terem propriedades diversas: calmantes, estimulantes, energéticas e até curativas...

**Alguns truques** – jamais coloque gelo para gelar pois além de alterar o sabor, dilui demais a bebida. Só coloque o gelo na

hora de servir e, assim mesmo, em pouca quantidade. Também não é o caso de fazer uma jarra imensa e ir tomando por dias.



**O bom chá gelado** – deve ser feito pela manhã (para dar tempo de gelar na geladeira) e saboreado em até 12, no máximo 18 horas.

Além de render mais do que um café ou sucos naturais, os chás ficam lindos e coloridos em uma bandeja bem preparada e para oferecer com um bolo de fubá e/ou um salgadinho.

E por que não com a nossa popular e versátil **tapioca**, por exemplo? As possibilidades são muitas...



**E vale para qualquer hora:** das 3 da tarde (que é o tradicional chá inglês com sanduíches de pepinos ) até happy hour ou mesmo a noite que são quentes e pode servir com uma breja gelada também que ninguém é de ferro...



Jarras, muito gelo, guardanapos de papel e pratinhos de bolo e copos altos misturados... Você escolhe como.

**E as alternativas são muitas e saudáveis:** o Choco Chá por exemplo, encontrado na Loja do Chá em São Paulo, é uma delícia: você jura que está tomando chocolate gelado com a textura fresca de um chá. E tem só 30 calorias...

