

Muita gente torce o nariz quando vê uma xícara de chá. Depois da água, essa bebida milenar é a segunda mais consumida em todo o mundo. Como o chá é associado a baixas temperaturas, a bebida acaba sendo motivo de expressões desconfiadas. Porém, os chás gelados com misturas que levam frutas, ervas funcionais e até álcool entram como uma excelente opção para driblar o calor e a bebida já faz parte da carta de drinks de bares e restaurantes.

A diversidade vem ganhando cada vez mais adeptos, possibilitando a descoberta de novos sabores, derrubando o mito que o chá é uma bebida de inverno. Mas antes de você correr para casa e preparar a bebida milenar, é preciso ressaltar que só recebe esse nome a bebida preparada com a *Camellia sinensis* em sua preparação. Isso inclui os chás preto, verde, branco e oolong, amarelo e escuro que não podem ser misturados com frutas, raízes ou folhas. Sem ela, a bebida é chamada de infusão. Conheça algumas opções que vão mudar sua opinião sobre a bebida. **V&A**

## TARDE DE VERÃO

### Ingredientes

1 dose de xarope de maçã verde  
100ml de chá pronto de folhas de hibisco  
100ml de chá verde tostado (pronto)  
30g de fava de mel ou 20 ml de mel  
Água com gás para completar  
Gelo

### Modo de preparo

Em um copo alto ou uma taça alta, misture o chá verde tostado com o xarope de maçã verde, a fava de mel cortada em pequenos pedaços, depois coloque algumas pedras de gelo. Para criar o efeito de duas cores, com auxílio de uma colher encostada na parede do copo ou taça, coloque o chá de hibisco aos poucos, depois complete com água com gás.

**Dica do chef:** Para apreciar melhor a bebida, use um canudo e suba para passar pelas camadas do drink

Fonte - Chef Edson Costa, do Senac Rio Preto, (17) 2139-1699



Johnny Torres