



Outdoortipp 1

Tschai – Das Kultgetränk am Lagerfeuer

Vorwort:

Tschai heißt übersetzt einfach nur Tee.

Was man auf der Fahrt oder bei einem Event daraus macht, grenzt ja oft schon an Wissenschaft! Ein guter Tschai ist wie ein großer Goldschatz: Er sollte von einem Drachen behütet werden!

Und so fällt es auch auf, dass kein Tschai genau gleich schmeckt - selbst bei Kinderkonsulat.de gibt es verschiedene Varianten... Und so kommt es dann, dass es auch gewisse Tschai-Abarten gibt: Kinder-Tschai, Winter-Tschai, Waldläufer-Tschai, Kalten-Tschai...



Was das letzten Endes bedeutet? Man muss seinen eigenen Tschai machen. Einfach drauf loskochen: Studieren geht über probieren - oder war das andersrum?

Es soll Gruppen geben, die ganze "Tschai-Seminare" gemacht haben, nur um das Rezept ihres Tschais zu finden.

Jenes ist auch genau der Grund, weshalb die Rezepte so geheim gehalten werden: beim Tschai geht es darum, selbst zu finden und nicht zu kopieren - und das dauert. Hat man einmal **sein** Rezept gefunden, gibt man es nicht so schnell Preis!

Aus reiner Nächstenliebe plaudert der Kinderbotschafter von Kinderkonsulat.de aus der Tschai-Küche und erzählt hier das Grundrezept und die Zubereitung.

Die Zutaten

Das kann rein

- Schwarzer-, Roter-, Pfefferminztee
- Wein (oder Alkohol im weitesten Sinne)
- Wenn Alk-frei, dann Rum-Aroma
- A-Saft, Traubensaft
- Zucker (oder Zuckerähnliches)
- Trockenfrüchte
- Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
(was Baum und Strauch so hergeben)

Das ist ein Gerücht

- Hagebutten-, Kamillentee
- Wasser zum Strecken
- Koch-Pimpf
- Hühnchenflügel
- Katzenhaare
- Marmelade (wobei *?*)
- Farbstoff
- Milch

Die Zutaten - Fortsetzung -

Das kann rein

- Haselnüsse
- Gewürze (Salz, Pfeffer, ...)
- Das Innere einer Vanilleschote, Zimt, Nelken

Das ist ein Gerücht

- Eigelb
- Grasbüschel



Jetzt geht's los:

Saft und Tee (und ggf. Wein) werden sorgfältig titriert (angewandt auf den Gefühlsprozess). Nach dem Schrumpfen des Volumens auf 98,5 % wird selbstgepflückter Honig (*grins) scheibenweise untergelegt und sorgsam gerührt (**nicht geschüttelt!**). Nach dem Einwurf von Haselnüssen (etwa 98 % der Oberfläche sollen bedeckt sein) wird in dieser Reihenfolge weiterverfahren:

Frische Früchte schälen und gestückelt einwerfen. Ggf. Trockenobst nachschmeißen. *(Diese Tätigkeiten sollten von maximal zwei Personen verrichtet werden, damit nach nahrungsaufnahmebedingter Reduktion genügend Teile für den Tschai verbleiben.)*

Nach Geschmack und Verstand können Zimtstangen, Nelken im Teeei, Zucker oder andere Süßungsmittel und ggf. Glühweingewürz zugegeben werden.

Das Ganze einmal kurz aufkochen, Rühren nicht vergessen, abschmecken, fertig!

Zum gefahrlosen Verzehr von Tschai empfehlen wir Becher, die Heißgetränke abkönnen, so z. B. Kokosnussschalenbecher oder Thermobecher oder was die heimische Küche so hergibt.

Nach Gebrauch – vor dem Zu-Bett-Gehen – unbedingt die Becher/Tassen gleich abspülen, sonst klebt alles so. Den Topf nicht vergessen. Reste **nicht** in die Toilette schütten, sonst schwimmen evtl. die Nüsse oben. Am Besten durch ein großes Sieb die Flüssigkeit abschütten und den „festen“ Rest in die Bio-Entsorgung geben.

© Idee: aus dem Wissen jahrelanger Pfadfinderleitung und von <http://www.dwj-knoten.de/frames.htm?http://www.dwj-knoten.de/rezepte/tschai.htm/> überarbeitet durch [kinderkonsulat.de](http://www.kinderkonsulat.de)

Segensreiche Abenteuerzeit wünscht
Kinderkonsulat.de