



Vorbereitung der Mate-Tee-Kalebasse aus Holz der Kürbis:

Vor der erstmaligen Nutzung eines Mate-Bechers aus Holz oder Kürbis ist es ratsam, den Becher für mindestens einen Tag mit einer Mischung aus Mate-Tee und lauwarmem Wasser stehen zu lassen. Durch diesen Schritt können beispielsweise bei einem Holzbecher der holzige Geschmack entzogen und die Poren dieses natürlichen Materials verschlossen werden. Es wird empfohlen, diesen Vorgang nach den ersten 24 Stunden zu wiederholen. Auf diese Weise nimmt der Becher den Geschmack des Mate-Tees in sich auf und kann anschließend jederzeit verwendet werden. Es ist wichtig zu beachten, dass Holz- und Kürbisbecher das Aroma in ihren Poren speichern. Daher ist bei Behältern aus Metall, Glas oder Keramik keine spezielle Vorbereitung erforderlich.

Für die **Zubereitung von Mate-Tee** ist es ideal, sich eine ruhige Auszeit zu gönnen und das Getränk nach der traditionellen Art zuzubereiten, wie es schon die Guarani-Indianer genossen haben.

1. Füllen Sie den Mate-Becher etwa zur Hälfte mit Mate-Tee. Die Menge kann je nach persönlichem Geschmack variiert werden, wobei mehr Yerba Mate einen kräftigeren und intensiveren Geschmack ergibt, während weniger Mate-Tee einen mildereren Geschmack bietet.
2. Bedecken Sie die Öffnung des Bechers mit Ihrer Handfläche und schütteln Sie ihn sanft, um den feinen Staub zu reduzieren und eine Verstopfung der Bombilla zu verhindern.
3. Neigen Sie den Becher leicht, sodass eine Schräge mit dem Tee entsteht, und gießen Sie etwas kaltes Wasser in die tiefste Stelle. Lassen Sie den Tee etwa 2 Minuten ziehen, um die Luft aus dem Tee zu entfernen.
4. Gießen Sie nun heißes Wasser (70° - 85°C) bis etwa zur Hälfte des Mate-Bechers.
5. Setzen Sie die Bombilla schräg in den Becher, sodass das Sieb am Boden liegt und vom Mate-Tee umgeben ist.
6. Gießen Sie den Becher mit heißem Wasser auf, bis er fast voll ist. Es ist normal, wenn einige Blätter trocken bleiben, da sie mit den nächsten Aufgüssen noch Wasser bekommen werden.

Ziehen Sie nun an der Bombilla, bis der Becher leer ist. Anschließend können Sie neues Wasser aufgießen und den nächsten in der Runde oder sich selbst damit verwöhnen. Dieser Vorgang kann mehrmals wiederholt werden, bis der Geschmack zu schwach wird. Mate-Tee entfaltet seine wohltuende Wirkung schnell. Nach Belieben können Sie Zucker, Minzeblätter oder andere Zutaten hinzufügen. Kinder genießen Mate-Tee oft mit Milch und Honig. Mate-Tee kann auch wie herkömmlicher Tee zubereitet werden.