



Het Theeblaadje *Jaargang 9, nummer 3*

Travel around Tea world





Inhoud

Inhoud.....	2
Voorwoord.....	3
What's your nationalitea?.....	4
Theepot Paspoort.....	7
Germantea.....	10
Cambotea.....	12
Canatea.....	14
Djiboutea.....	18
Euhmmm... Wat?!.....	20
Argenteana.....	22
Teataly	24
South- Kortea.....	28
Moeder Theepot clublied.....	30
Oplossingen TEAtaly	31
Sponsors.....	32
Aftiteling.....	35



Voorwoord

Liefste theekopjes,

De examens zitten er weer op en we gaan het volgende semester van Moeder Theepot weer in! Er staan heerlijke taarten en theeën te wachten, leuke activiteiten en mooie momenten. Hopelijk mogen al deze activiteiten gewoon weer in persoon doorgaan, maar mocht het online te doen zijn maken we er zeker het beste van. Wij theekopjes zijn niet zo snel van de kook te brengen!

Vanwege het beestje Covid-19 zijn de afgelopen jaren al vele plannen door de war gelopen. Zo ook misschien de kans om de wereld wat te ontdekken en op vakantie en op avontuur te gaan. We zouden Moeder Theepot niet zijn, moesten we daarom geen plannetje uitgekookt hebben om jullie toch nieuwe culturen te laten leren kennen. Graag nodigen we jullie dan ook uit op deze reis rond de wereld!

Ontdek uitzonderlijke thee culturen, wordt meegenomen in de meest wonderbaarlijke avonturen die enkele praesidiumleden meegemaakt hebben, leer lokale thee snacks maken en nog zoveel meer!

Oh! Is het al zo laat? We moeten meteen vertrekken!

Ga mee op dit theetastische avontuur en vertrek op jouw *journey around tea world!*

Warme theegroetjes en goede reis!

Aliona (Praeses), Anne-Fleur (Redactie)



What's your nationalitea?

Door Anne-Fleur, Redactie

Voor jouw *journey around tea world* van start gaat, ben je best eerst op de hoogte van nationalitea of thee nationaliteit!

Ontdek daarom, aan de hand van onderstaande vragen, wat jouw nationalitea is. Dit doe je door de vragen zo eerlijk mogelijk in te vullen en daarna de scores die bij jouw antwoorden staan op te tellen. Op het einde van deze quiz zul je terugvinden aan welke nationalitea jouw score gebonden is.

Nationalitea-quiz

1. Hoe drink jij je thee?

- Zonder iets (1p)
- Met suiker (3p)
- Met honing (2p)



2. Welke thee smaak lijkt jou wel lekker?

- Cheesecake smaak (2p)
- Tiramisu smaak (3p)
- Frietjessmaak (1p)

3. Ben je een dromer, denker of doener?

- Dromer (3p)
- Denker (1p)
- Doener (2p)



4. Wat is de perfecte snack voor bij de thee?

- Taart (1p)
- Koekjes (3p)
- Chocolade (2p)



5. Wat is jouw favoriete weer?

- Zon (2p)
- Regen (1p)
- Sneeuw (3p)

6. Hoe denk je over melk in je thee doen?

- Echt heerlijk! (3p)
- Iedereen hun eigen voorkeur. (2p)
- De grootste schande! (1p)



7. Waar kun jij echt van genieten?

- Een kopje thee (1p)
- Slapen (2p)
- Een film kijken (3p)



8. Welke kleur vind je het mooist?

- Blauw (2p)
- Rood (1p)
- Groen (3p)

9. Welk continent spreekt je het meest aan?

- Afrika (1p)
- Oceanië (3p)
- Zuid-Amerika (2p)



10. Welke temperatuur is het beste voor thee?

- Kokend heet (3p)
- Lauwwarm (2p)
- Enkel ijsthee voor mij (1p)

Resultaten

10-12	13-15	16-18	19-21
Germantea	Cambotea	Canatea	Djiboutea
22-24	25-27	28-30	
Argenteana	Teataly	South-Kortea	



Theepot Paspoort



Door Anne-Fleur, Redactie

Nu jullie er, via de nationalitea-quiz, achter zijn gekomen wat jullie thee nationaliteit is, kunnen jullie bijna beginnen aan jullie reis rond de wereld!

Er rest jullie alleen nog het administratieve aspect, want zonder een correct paspoort kunnen jullie natuurlijk niet vertrekken!

Uiteraard hoort er bij jullie thee nationaliteit geen gewoon paspoort, maar een thee paspoort.

‘Hoe kom je daaraan?’, hoor ik je vragen.

Wel wij hebben wat woorden gewisseld met het internationale reiscomithee en op de volgende pagina’s vinden jullie een sjabloon voor een origineel thee paspoort terug!

Je vult het gewoon in, knipt het uit, plak beide delen op elkaar en je bent klaar om te vertrekken!

Wij wensen jullie alvast een goede reis!

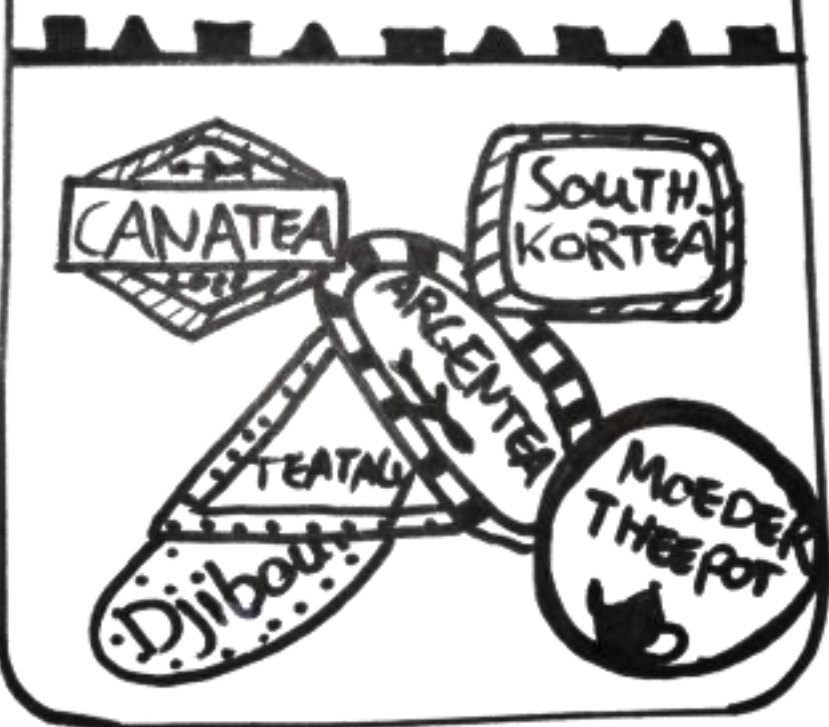


MOEDER THEEPASPOORT



NAAM:

NATIONALITEIT:



INTERNATIONAAL
COMMITHEE

MOEDER

THEEPOT

PASPOORT



MOEDER
THEE PASPOORT





Germantea

Door Anne-Fleur, Redactie

Heb je ooit al gehoord van de *Ostfriesische Teezeremonie* of te wel de Oost- Friese theeceremonie? Dit is een theeceremonie die in Oost-Friesland in Duitsland uitgevoerd wordt en staat sinds 2016 op de UNESCO lijst voor immaterieel cultureel erfgoed. De ceremonie zelf is niet moeilijk om uit te voeren, maar ze bevat wel vele regels en etiquette. Gelukkig voorzien wij hieronder een leidraad voor jullie om de ceremonie correct uit te kunnen voeren! 😊

Ingrediënten:

- Oost-Friese mix thee (vaak bestaande uit Assam en Ceylon thee bladeren)
- Rots suikergoed
- Room



Stap 1: De “*Tee-tied*” of theetijd begint door één theelepeltje theebladeren per kopje te voorzien en één theelepeltje voor de theepot.

Stap 2: Plaats deze theebladeren op de bodem van een voorverwarmde theepot.

Stap 3: Schenk net niet kokend water over de theebladeren en laat precies 3 minuten trekken! Vul de theepot niet helemaal op.

Weetje: Volgens de folklore werkt thee die gedurende 3 minuten heeft getrokken verkwikkend, terwijl thee die 5 minuten heeft getrokken slaapverwekkend.

Bronnen: McGavin, J. (z.d.). *Duitse thee - Voorbereiding van de Ostfriesische Teezeremonie*. Hiloved. Geraadpleegd op 26 december 2021, van <https://nl.hiloved.com/duitse-theecultuur-en-voorbereiding/>

Stap 4: Vul na 3 minuten de theepot op met zeer heet water.

Stap 5: Plaats in elk theekopje een “Kluntje” of een rots suikergoed. Schenk vervolgens de thee door een klein zeefje en naast de suiker in het kopje.

Stap 6: Voeg een beetje room aan de zijkant van het theekopje toe.

Weetje: Hier wordt vaak een speciale lepel voor gebruikt ook wel de “Rohmlepel” of de roomlepel genoemd.

Stap 7: Drink de thee op zonder te roeren! Dit is een belangrijk deel van de etiquette! De drinker komt eerst in contact met de bittere thee, daarna de melkachtige smaak van de room en als laatste met de zoetheid van de suiker.

Stap 8: ‘Drie keer is Oost-Fries-recht.’ Is een spreekwoord dat je al dan niet eerder hebt gehoord. De etiquette zegt dat het onbeleefd is als gastpersoon om geen 3 kopje thee aan te bieden of als gast geen 3 kopje thee aan te nemen! Na deze 3 kopje kun je jouw lepeltje gebruiken om aan te geven dat je voldoende hebt gehad.





Cambotea



Door Anne-Fleur (Redactie)

Hou jullie theepot paspoort bij de hand want we reizen verder naar onze volgende bestemming: Cambotea (Cambodja) in Zuidoost-Azië!

We verlaten nog maar net de luchthaven en lopen op een lokaal marktje wanneer onze theepot detector een lekkere thee snack opvangt.

Een lokale verkoper verleidt ons met de geuren van Nom Chak Chan, een gestoomde laagjestaart opgebouwd uit *rice cakes*! Uiteraard proeven we de lekkernij meteen om aan onze theekopje te kunnen voorstellen. De verkoper raadt ons aan om er een lekker kopje thee bij te drinken en legt vervolgens het recept aan ons uit.

Hieronder delen we graag het recept van deze heerlijke lekkernij! Laat jullie creativiteit de vrije loop en bouw jullie Nom Chak Chan op uit verschillende gekleurde laagjes van jouw keuze!



NOM CHAK CHAN RECEPT



INGREDIËNTEN

- 125 g tapiocameel
- 300 g kristalsuiker
- 1 blik kokosmelk
- 188 g rijstmeel
- 1 theelepel zout
- Kleurstof naar keuze
- 500 milliliter water
- Olie om glazen kom in te vetten

BENODIGDHEDEN

- Een glazen kom
- Een kookpan met stomer opzetstuk
- 4 kleine kommetjes

INSTRUCTIES

1. Plaats de kookpot met water op het vuur en laat het water koken. Vet ondertussen de glazen kom in met de olie.
2. Voeg alle droge ingrediënten samen in een kom toe: het tapiocameel, de suiker, het rijstmeel en als laatste het zout.
3. Voeg het water en de kokosmelk toe en roer goed tot alles gemend is.
4. Verdeel het mengsel over vier kleinere kommetjes en geef ze elk een kleur met de kleurstof.
5. Plaats de stomer boven op de kookpot en plaats vervolgens de ingevette glazen pot in de stomer.
6. Giet het mengsel vanuit 1 van de kleinere kommetjes tot dat je een dun laagje op de bodem hebt. Het is dus niet de bedoeling om al het mengsel in één keer in de glazen kom te gieten!
7. Laat 5 minuten stomen met de deksel op de pan en voeg vervolgens een nieuwe laag mengsel toe aan de glazen kom van een andere kleur.
8. Herhaal stap 7 tot al je mengsel op is. Laat de gehele taart vervolgens minstens 30 minuten afkoelen.
9. Snij in stukken, neem een kopje thee erbij en geniet!



Canatea

Door Lena, Penning

Graag deel ik met jullie mijn ervaringen met de **Canatease hospitalitea!**

Oudere leden weten dit misschien al, maar ik ben na mijn middelbaar naar Canada gegaan voor 7 maanden (stomme corona anders was het 10 maanden geweest). Ik heb hier mijn 6^{de} middelbaar gedubbeld in een lokale high school. Ja, beeld je een gele schoolbus en giga lockers in! De periode dat ik in Canada was, ben ik bij 2 helemaal verschillende host families verbleven. Host families zijn gezinnen van alle soorten: met kleine kinderen, tieners, zonder kinderen, waar de kinderen al uit het huis zijn, ... kortom elk gezin dat vrijwillig een complete vreemde in huis wil of durft te nemen.



Mijn ‘host family verhaal’ begint eigenlijk in juli toen ik voor het eerst een mail kreeg van mijn organisatie dat ik, na lang ongeduldig te wachten, een host family toegewezen kreeg. Ik heb hen dan ook dezelfde dag nog gemaïld om mezelf voor te stellen. Jammer genoeg kreeg ik de eerste dagen geen antwoord. Een week later kreeg ik opeens een mail, niet van mijn host family, maar opnieuw van mijn organisatie met “ het goede nieuws dat we een gastgezin voor je gevonden hebben”. Ik kreeg direct erna ook een telefoontje om uit te leggen dat de oudste dochter van het eerste gastgezin toch niet naar een universiteit (of iets in die aard) ging en het gezin daardoor geen kamer voor mij had. Maar niet getreurd! Ze hadden wel al direct een nieuwe familie voor mij gevonden.

Met een bang hartje stuurde ik deze 2^{de} familie een mailtje. Gelukkig voor mij, antwoordde mijn host moeder Joy binnen de 2 uur en hebben wij nog heel augustus af en aan met elkaar gestuurd. Via het online contact kreeg ik al zo een goed gevoel bij haar!



Ze deed vanaf het begin haar naam ‘Joy’ al eer aan. Een zonnetje dat me met open armen heeft ontvangen in hun huis en echt als een dochter heeft behandeld vanaf de eerste dag dat ze mijn zijn komen ophalen. Mijn host family bestond uit Joy, Dennis (mijn host vader) en hun hondje Jasmin, een pug. Ze hadden ook 3 dochters, maar deze woonde alle 3 niet meer thuis. Joy en Dennis zijn beiden al meer dan 5 jaar vegan en ik heb ontdekt dat, als je een goede kok hebt, vegan eten echt super lekker kan zijn.

Vooral de eerste maand maakte ze wel veel te veel vlees klaar voor mij klaar. We hadden telkens hetzelfde probleem: wil je geen 2 hamburgers/worsten/... nee hoor 1 is genoeg, och ik maak er 2 klaar en je kan de rest aan Jasmin geven. Na een tijdje leerde ze dat zelfs als ik één hamburger had ik nog steeds een kwart aan Jasmin gaf (dog owners i know its not good but she was so cute). Jasmin was heel rap bevriend met mij en wist waar ze de beste restjes kon vinden.



Halverwege het jaar ben ik veranderd van gastgezin en toen kwam ik in het typische Noord- Amerikaans gezin. Een huis in een wijk waar alles er hetzelfde uitziet, mijn gastvader waar ik 3 keer in kon, maar ook een hart van goud had! Een grote BBQ die in de winter in de garage stond “want hamburgers op de BBQ is veel beter dan gewoon in de pan”. Oh en een witte truck die mijn host dad totaal niet nodig had want hij werkte op een universiteit en mijn gast moeder werkte op een school dus zij had ook geen truck nodig. Mijn tweede familie bestond uit (stief)vader, moeder en 3 kinderen. De jongste 2 zaten op de universiteit en zag ik niet veel totdat iedereen eind februari door corona naar huis werd gestuurd. Hun oudste zoon woonde opnieuw thuis om te sparen voor een huis, maar werkte wel al. Op één of andere manier heb ik ook hier in het begin de hoeveelheid vlees moeten verminderen. Please iemand laat mij weten, eten jullie meer dan 1 hamburger? Ligt dit aan mij of aan de Canadese standaarden...

Het is bijzonder hoe ik me op mijn gemak voelde en geaccepteerd werd in beide families met tegenovergestelde levensstijlen. Wat ik meeneem uit dit avontuur is dat er zoveel meer gelijkenissen zijn in mensen dan verschillen. Zolang je open minded blijft en focust op de korte tijd die je maar hebt samen. Ik ben beide gezinnen zo dankbaar want zonder hun zou mijn ervaring er zo anders uitgezien hebben. Een host family waar je jezelf kan zijn zonder judgement makes or breaks een uitwisseling!





Djiboutea

Door Anne-Fleur, Redactie

Niet te geloven, we zijn alweer bij het volgende land op deze doorreis gekomen. Djiboutea staat net zoals Argenteaana in de top 10 landen van de wereld die het meeste thee consumeren!

Daarnaast zijn ze ook wel in voor een leuk spelletjes. Speciaal voor jou hebben enkele lokale bewoners een echte brainteaser voor jou gemaakt. Een hele speciale sudoku want in plaats van de getallen 1-9 te moeten invullen, moet je bij deze sudoku letters schrijven.

Je raadt vast wel welke letter dat zullen zijn.

‘Nee?’. Tel dan eens hoeveel letters Djiboutea heeft.

Inderdaad, precies negen vandaar dat deze sudoku opgelost moet worden met de letters D, J, I, B, O, U, T, E, A.

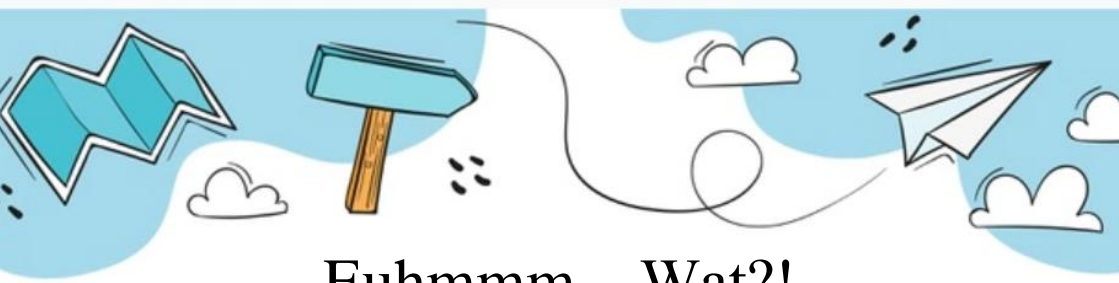
Veel succes!





T	A					I		
					U	A		
E				I			T	U
					O			J
		O	B	D	E	T		
B			T					
U	D			A				E
		J	I					
		A					O	B





Euhmmm... Wat?!

Door Aliona (Praeses), Lena (Pening)

Tijdens onze reis rond de wereld houden we een boekje bij met daarin de grappigste uit de context getrokken quotes, van het praesidium. We zitten nog maar halfweg deze reis en we hebben al vele uitspraken verzameld! Hieronder lijsten we er enkele op. Geniet? ervan!

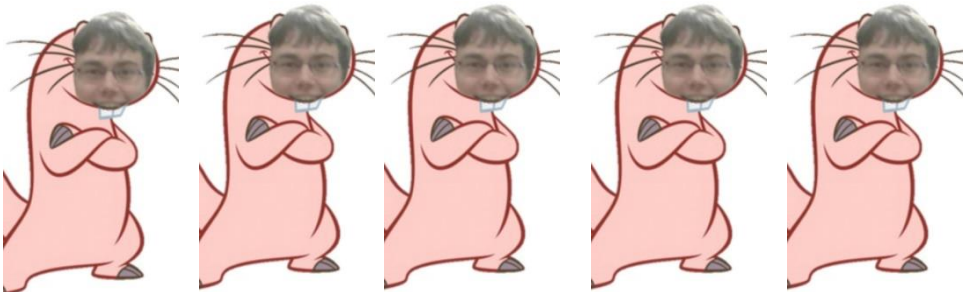
Mijn hoofd knettert ~ Matthias

al ene ahlve fkesù ~ Maja

gij zijt een 8 op de schaal van 1 tot Thomas ~ Matthias

@Matthias @Lena dit is onze kans op een echte Theepot theekover 🐱
~ Fien

Go ahead, molerat 😄😄😄 ~ Maja



mijn hele broek is nat ~ Melina

de praesidiumfoto's: iedereen enthousiast, me: whyyyyy ~ Fien

het crazy deel van mijn brein wil het anne deel van haar naam laten
vechten met het fleur deel en zien wie er sterker is ~ Matthias

Nooooo Matthias has already taken over your brain noooo ~ Aliona

het IQ daalt hier echt met de seconde ~ Aliona

Ik ben geen knaagdier ~ Matthias

Je bent een naakt knaagdier ~ Fien

Matthias kwam gewoon naar mij van “wilt ge een lief, zoekt ge een
huisgenoot; zoja op welke schaal van 1 tot Thomas moet die persoon
zijn” ~ Sara


ik wil gewoon in bad gaan en dit vergeten ~ Aliona

Unpopular opinion: Vleermuizen zijn molerats met vleugels ~ Maja

ik leef met u mee maar gij zijt het slachtoffer niet.....wij willen taart

 ~ Matthias


Kan ik nie kiezen voor de optie 'voor 20u besteld vandaag nog in huis'?

 ~ Maja

Belgiennn (denk een boos Duits accent) ~ Matthias

Iedereen denkt dat theepot mensen lief en soft zijn ma we know better
eehhh ~ Fien

Moet je op het gemaskerd bal iets anders dragen behalve een masker ~
Maja

Ja, menswetenschappen is het laatste vak maar ik heb eerst nog
wiskunde en Kheb het even gehad maar ik moet zeggen dat deze hele
chat mij momenteel meer confused maakt dan wiskunde  ~ Sara

ah mijn vinger zit erdoor ~ Vincent



Argenteeana

Door Anne-Fleur, Redactie

Onze volgende stop op onze reis rond de wereld is Argenteeana.

Wist je dat het land op de derde plaats ter wereld staat als de grootste theedrinkers?

Eén van de favoriete dranken is Maté en zoals je waarschijnlijk in de naam kunt horen, is het een thee! Eigenlijk eerder een fusie als we in de correcte theetermen zouden spreken die praeses Aliona ons geleerd heeft.

Het is zelfs de nationale drank van het land!

Met zo'n belangrijke drank verboden aan een cultuur hangen vaak eeuwenoude tradities vast. Dat is ook het geval met Maté. Hieronder zullen we jullie daarom inleiden in de society van het Matéritueel!



Het Matéritueel

Stap 1: De persoon des huizes zal de *cuia* (waar de thee in gaat; zie afbeelding hieronder) vullen met yerba-maté (het aftreksel van de bladeren en knoppen van de matéplant).

Een *cuia* →



Een *bomba* →



Stap 2: Vervolgens wordt met de *bomba* (een soort rietje, zie afbeelding hierboven) een gat in het midden gemaakt, waar het water door wordt gegoten.

! Belangrijk hierbij is dat het water niet mag koken, maar wel goed warm moet zijn!

Stap 3: Hierna moet de Maté even rusten zodat alles goed mengt.

Stap 4: Na de rusttijd wordt de drank door de *bomba* opgedronken door de persoon des huizes.

Stap 5: Vervolgens vult de persoon des huizes de *cuia* telkens opnieuw met water en laat de visite om de beurt drinken.

Weetje: De yerba-maté wordt niet vervangen tussen de drinkbeurten door. Alle gasten drinken van dezelfde kruiden. Het ritueel staat dan ook voor vriendschap en gemoedelijkheid tussen de drinkers

Bron: Wikipedia-bijdragers. (2021, 17 augustus). *Maté (drank)*. Wikipedia. Geraadpleegd op 30 januari 2022, van [https://nl.wikipedia.org/wiki/Maté_\(drank\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Maté_(drank))



Teataly

Door Aliona, Praeses

‘Learn **Ite**alian with us’

Verbind de onderstaande **Ite**aliaanse woorden met de juiste Engelse vertaling. De meeste woorden zijn gerelateerd aan eten (meer specifiek aan typisch Moeder Theepot eten aka thee en taart 😊).

Je kan de verbetering achteraan in dit theeblaadje terugvinden!

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| Una carota ◦ | ◦ I have a plate |
| Una banana ◦ | ◦ Fruit |
| Fagiolo ◦ | ◦ Pie |
| Frutta ◦ | ◦ Tea pot |
| Mangia ◦ | ◦ Caffé |
| Una caramella ◦ | ◦ A banana |
| La ragazza mangia frutta ◦ | ◦ Tea |
| Tazza ◦ | ◦ Eats |
| Cibo ◦ | ◦ Bean |
| Lo ho un piatto ◦ | ◦ Chocolate |
| Té ◦ | ◦ Food |
| Torta ◦ | ◦ A candy |
| Cioccolato ◦ | ◦ Cup |
| Latte al cioccolato ◦ | ◦ A carrot |
| Coffee ◦ | ◦ Spoon |
| Teiera ◦ | ◦ The girl eats fruit |
| Coltello ◦ | ◦ Knife |
| Cucchiaio ◦ | ◦ Chocolate milk |

Nu jullie wat meer bekend zijn met de teataliaanse taal, neem ik jullie graag mee op avontuur.

Een wandeling door het kleurrijke Burano

Na al duizenden verhalen gelezen te hebben van onze Penning Lena is het dit keer mijn beurt om een van mijn reis avonturen met jullie te delen. Toen ik in mijn eerste bachelor zat (dat is dus al vier jaar geleden; ja ik ben oud), heb ik meegedaan aan *Discover Europe*. Dit is een initiatief van de Europese Unie om reizen met de trein bij 18-jarige te promoten. Dus enkel als je 18 jaar bent, kan je meedoen aan deze wedstrijd waarbij enkele vragen moesten opgelost worden en dan x aantal Interrail Passes (dat is zo'n pass waar je 10 verschillende dagen oneindig veel keer de trein kan nemen op 1 dag) werden uitgedeeld aan verschillende landen in de Europese Unie. Totaal onverwacht hebben een vriendin van mij en ik deze Interrail Pass gewonnen. Wij hebben dan een rondreis van 14 dagen ingepland waarbij we drie dagen stopten in Praag, Boedapest, Split en Venetië. We hebben toen ook de nachttrein genomen om nachten te overbruggen en dat is echt een ervaring dat je minstens 1 keer in je leven gedaan moet hebben.



Ik ga jullie nu mijn avonturen uit Venetië vertellen. Het begon allemaal al toen we van onze trein stapten. Het was al vrij laat en bussen in Italië zijn blijkbaar nog erger dan in België. We vonden onze bus naar onze glamping niet of men beweerde dat hij net geweest was. Buiten wij twee die dutsend aan het rondkijken waren, waren er nog vijf meisjes die ook dutsend aan het rondkijken waren. Wij naar hen toegestapt en bleek dat zij naar exact dezelfde plek als ons moesten. Uiteindelijk besloten om met ons zeven een taxi te nemen naar onze glamping. Daar zit je dan in Venetië in een taxi met vijf Canadese meisjes. Jammer genoeg is onze diner date er nooit meer van gekomen.



Venetië kennen jullie wel allemaal, maar eigenlijk moet ik eerlijk toegeven dat dit wel een beetje tegensloeg. We hadden wel kei veel geluk dat het September was en dus totaal niet druk op de meest toeristische plaatsen. Zoals jullie misschien niet weten (of misschien wel), liggen er ook allemaal kleinere eilandjes rondom Venetië. Mijn vriendin en ik hadden besloten om met de boot bus/bus boot (we zijn er nog altijd niet uit wat beter klinkt dus doorstreep wat niet past ;)) naar Murano en Burano te gaan.

Murano staat bekend voor het glasblazen en daar kan je gratis naar een glasblazer gaan kijken. **Burano** wordt vaak gequoteerd als het kleurrijkste stadje van Europa. And I mean THEY WERE NOT WRONG!! Vanaf het moment dat we van de bus boot/boot bus (schrapp wat niet past) waren, werd je gewoon instant gelukkig van alle kleurtjes. Elk huisje heeft zijn eigen kleur en twee dezelfde kleuren komen niet voor naast elkaar. En net zoals Venetië bevat dit stadje heel veel bruggen, water en boten. Onderstaande foto geeft een prachtig beeld van dit stadje bij een beginnende zonsondergang. Jammer genoeg wordt het boekje in zwart-wit afgedrukt en kunnen jullie alle mooie kleurtjes niet zien. Om dit probleem op te lossen zijn er twee opties. Optie 1 is kleur elk huisje zelf in een kleurtje. Optie 2 bekijk online de foto en zeg “Oh wauw ik wil daar ook naartoe”.

Naast al deze prachtig gekleurde huisjes had dit stadje ook zijn eigen toren van Pisa. Zie je hoeft niet perse naar Pisa te gaan om een scheve toren te zien. Daarnaast had dit stadje ook enkele restaurants waar je voor een “Venetië oké” prijs kon eten. Mijn vriendin en ik heb daar een overheerlijke gigantische pizza met vis, mosselen en garniaaltjes in witte kaassaus gegeten.

Als ik zou kunnen, zou ik zeker nog eens willen verdwalen op dit prachtige eilandje. Ik raad het iedereen aan om eens te gaan bezichtigen (en ook gewoon om eens een bus boot/boot bus te nemen).

Dit was mijn Italië verhaal. Stay tuned for other stories!!

Kusjes, Aliona





South- Kortea

Door Matthias, Keizer Activiteiten

Zuid-Kortea is een land met een unieke combinatie van eeuwen geschiedenis en moderne cultuur. Vandaag is het land internationaal bekend voor haar films, muziek en televisieseries. Dit globale verschijnsel heeft zelfs een naam: 'hallyu' of anders de 'korean wave'.

Het land heeft door haar ligging tussen China en Japan ook een zeer indrukwekkende theecultuur! Eén bekende thee is *Woojeon*, dat letterlijk 'voor de regen' betekent. De thee kreeg deze naam, doordat het afkomstig is van de oogst van de eerste pluk 'first flush', voor rond 22 april het regenseizoen begint. *Woojeon* is afkomstig van het Zuid-Korteaanse eiland *Jejudo*. De vulkanische grond zorgt voor een bijzondere en mineraalrijke aroma en smaak.

Op de volgende pagina delen we dan ook graag een recept voor *Woojeon* iced tea met jullie! Het is niet moeilijk om te maken en echt een heerlijke traktatie of beter gezegd traktatea (OK ik stop met de tea/thee puns).



Bron: Park, S. (2020, 7 november). *Woojeon Sparkling Iced Tea*. Soocha Tea. Geraadpleegd op 16 februari 2022, van <https://www.soochatea.ca/blogs/recipes/woojeon-sparkling-iced-tea>

BRUISEND LEKKERE WOOJEON ICED TEA



INGREDIËNTEN

- 5-6 g Woojeon
- 500 ml spuitwater
- Ijsblokjes
- Lemoenschijfjes

BENODIGDHEDEN

- Waterkoker
- Theepot
- Zeef
- Glazen

INSTRUCTIES

1. Zet de waterkoker aan, maar laat het water niet helemaal tot aan de kook komen!
2. Plaats je Woojeon in de theepot en schenk het warme water erover heen.
3. Laat staan voor 20 seconden. Zo openen de bladeren zich.
4. Zeef de theebladeren eruit, voeg ze toe aan de fles spuitwater en sluit de fles af.
5. Laat staan in de koelkast voor 8-12 uur voor serveren
6. Zeef de bladeren uit de drank tijdens je een glas inschenkt.
7. Voeg ijsblokjes en lemoenschijfjes toe en jouw Woojeon iced tea is klaar!



Moeder Theepot clublied

Gezien de Moeder Theepot cantus eraan komt, delen we hieronder graag nog eens het Moeder Theepot clublied. Zo kunnen jullie het even opfrissen 😊. De tekst is te zingen op de melodie van Eviva España.

*Drink ik hete thee dan ben ik in mijn nopjes
Vergeet ik alles, ik eet alleen nog taart
Lekk're warme thee die drinken we uit kopjes
Mag Moeder Theepot voor altijd blijven bestaan
Want thee drinken verdrijft de smart
Theepot veroverde mijn hart*

***Ik hou van koffie, taart en thee
Wij zijn Moeder Theepot
Van tearoom recht naar het café
Wij zijn Moeder Theepot
Een Dubb'le koffie in 't Salon
Wij zijn Moeder Theepot
Terug naar waar het ooit begon
Want Moeder, want Moeder Theepot leeft!***



Oplossingen TEAtaly

Door Aliona

Una carota	=	A carrot
Una banana	=	A banana
Fagiolo	=	Bean
Frutta	=	Fruit
Mangia	=	Eats
Una caramella	=	A candy
La ragazza mangia frutta	=	The girl eats fruit
Tazza	=	Cup
Cibo	=	Food
Lo ho un piatto	=	I have a plate
Té	=	Tea
Cioccolato	=	Chocolate
Latte al cioccolato	=	Chocolate milk
Caffé	=	Coffee
Teiera	=	Tea pot
Coltello	=	Knife
Cucchiaio	=	Spoon



Sponsors

Graag bedanken we onze sponsors, die deze reis rond de wereld mogelijk hebben gemaakt!



SILVER
TIE



javana



PIET

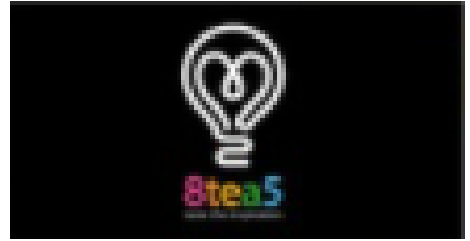
— moodshop.com





MAYANA
CHOCOLADEBAR

PAPIER & CO



Puur Thee



RELEASE TEA

Nam's thee ☕



**Standaard
Boekhandel**

17 ☾ 20
X^{ve} Eieentseyn-Verlent





Aftiteling

Hiermee zijn we op het einde gekomen van dit theeblaadje.
Graag bedanken we

onze ereleden,

onze prosenioren

Evelyn Boone

Pieter De Pauw '13- '14

Dagmar De Brucker

Anouk De Meulemeester '14- '15

Anouk De Meulemeester

Kato Van Eekert '15-'16

Lynn Ide

Mai Linh Verdonck '16-'17

Frederic Mignon

Frédérique De Baerdemaeker '17-'18

Achim Vandierendonck

Aïsha Deman '18-'21

Kevin Ibech

An De Gucht

Jarno De Coster

en uiteraard ook niet te vergeten iedereen die meegeholpen heeft aan het theeblaadje door een artikel te schrijven Aliona (Praeses), Lena (Penning) en Matthias (Keizer Activiteiten).

Warme theegroetjes,

Anne-Fleur

(Redactie)

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Anne-Fleur Bogaert

Vlietje 4

Deinze 9850 België

CONTACT info@moedertheepot.be

