

Attaya – traditionel senegalesisk te

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen

Faglige temaer: Geografiske specialiteter

Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:

Attaya er en traditionel te, der drikkes i Senegal og Vestafrika. Den serveres ofte efter måltider, hvor familie og venner slår mave og snakker.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Attaya.pdf](#)

Attaya – traditionel senegalesisk te

Forfattere:

Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

Attaya er en traditionel te, der drikkes i Senegal og Vestafrika. Den serveres ofte efter måltider, hvor familie og venner slår mave og snakker. Traditionelt serveres teen af tre omgange, som kaldes te-ceremonien. Det er dog ikke mere formelt, end at det også foregår på gaden.



Den senegalesiske kok Pierre Thiam har tidligere sagt, at de tre omgange te beskriver livets tre faser. Den første omgang er bitter ligesom livet, den anden er sød som kærligheden, og den sidste er blid ligesom dødens ånde.

Se, hvordan man serverer en attaya-te. <https://www.youtube.com/watch?v=gB2e7roN0rU>

Denne opskrift er til 2 personer.

Ingredienser:

1 spsk grøn kinesisk te pr. person
2 spsk sukker pr. person
2 dl vand pr. person
Mynteblade

Fremgangsmåde:

1. Bring en gryde eller barrada i kog med den grønne te. Tag det af varmen, når det koger, og lad det stå i 3 minutter.
2. Tilsæt sukker og mynteblade, og lad det koge op igen.
3. Lad teen stå uden at koge i et par minutter.
4. Teen er klar til servering. Teen skal først hældes i et glas, og derefter hældes den frem og tilbage i små glas. Til sidst er der dannet skum. Jo mere skum, jo bedre te.
5. Man kan med stor fordel have sine glas på en stor tallerken, da det for en uøvet brygger kan svine lidt.