

Té helado

El **té helado** (en inglés **iced tea**) consiste en una forma helada de té, servida a menudo en un vaso con hielo. Cualquier variedad de té puede ser susceptible de ser empleada como té helado, depende de los gustos particulares. Existen marcas comerciales que distribuyen el té en botella o en lata aunque el porcentaje de té que contienen es muy bajo, por tanto, es mejor preparar el té helado con cualquiera de las variedades puras o aromatizadas que se pueden encontrar en las tiendas especializadas.

Índice

Características

Historia

Cómo preparar un té helado casero

Preparar un té frío con agua fría

Preparación

Preparar un té frío con agua caliente

Preparación

Ingredientes para preparar un té frío

Referencias



Té helado **Ice tea** con una rodaja de limón.

Características

Es aconsejable permitir al té que se enfríe hasta temperatura ambiente antes de hacer té helado, ya que de lo contrario es muy posible que se formen condensados, lo que daría al té un aspecto lechoso así como un sabor ligeramente ácido. El té caliente puede ser vertido sobre un vaso con hielo (si se filtra el sabor no se ve afectado por esta operación). Se suele incluir en el vaso una especie de cucharilla de mango alargado para remover el granizado.

El té helado suele servirse con algunas hojas de menta y alguna que otra rodaja de limón, en EE. UU. suele ser dulce por la adición de azúcar. Todo ello mezclado con una *cuchara de té helado* que suele ser alargada para poder agitar el fondo.

Historia

Antes de mediados de 1800, el té cuando se servía frío se refería como a *Ponche de té* y generalmente se le añadía algo de alcohol. Estos ponches tenían nombres como *Ponche del regente* (*Regent's Punch*), *Ponche de Charleston's Saint Cecilia* y *Ponche Chatham Artillery*. Los tés helados se hacen famosos en el año



Té helado vertido sobre un vaso.

1904, durante la Exposición Mundial de Saint Louis (St. Louis World Fair) en la que Richard Blechynden —dueño de una plantación de té— introduce el “Ice Tea” (té con hielo) para refrescar a los visitantes de la feria mundial de St. Louis. La leyenda cuenta que el señor Blechynden ofrecía su té a los visitantes de la feria quienes se lo rechazaban dado el calor de ese año. Como último intento, Richard Blechynden añadió un cubito de hielo al té caliente y lo convirtió en "Ice Tea" refrescando así a los visitantes de la feria y asociando así mismo esta bebida innovadora relacionada con este hecho.



Té helado instantáneo con hielos

Igualmente, hay que tener en cuenta que en el periódico Nevada Noticer¹ del año 1890 (el 28 de septiembre), describiendo las grandes cantidades de comida y bebida que se servían en un encuentro de más de 15 000 ex-veteranos de la confederación en Nevada, Misuri (EE.UU), se menciona el consumo de 880 galones de té frío (equivalente a 3300 litros).² El artículo sobre "Camp Jackson", el nombre del encuentro que duró varios días, revela el consumo de carne que se prepararía en la barbacoa y el "Ice Tea" que acompañaría la comida, pero lo interesante es la forma de mencionarlo - como si el lector supiera lo que es "Ice Tea". Esto ha llevado a los expertos a dudar, si la Exposición Mundial de Saint Louis realmente fue el sitio donde nació el "Ice Tea" o si ya se estaba consumiendo mucho antes. La prueba está tanto en el artículo publicado y en los comentarios de Pat Villmer de la asociación de la Exposición mundial de Saint Louis (St. Louis World's Fair Society) quien ha declarado "Ice Tea wasn't 'invented' at the World's Fair. The good people of the South were serving iced tea in their homes long before the Fair. It was just popularized at the Fair. It was called sweet tea served cool not hot in the summer in the South. Ice, when available, was used. Remember, ice was the premium in the early days before refrigeration, not tea."³ que traducido sería "El té frío no se inventó en la feria mundial. Los ciudadanos del sur servían té frío en sus casas mucho antes de la feria. Simplemente se popularizó en la feria. Se le llamaba té dulce servido en frío y no en caliente durante los veranos en el sur. El hielo se le añadía si en la casa había. Hay que recordar que hielo era un lujo antes de que existiera el refrigerador, no el té.

The following figures will convey some idea of the amount of provision used at Camp Jackson during the recent encampment. There were 4,800 pounds of bread, 11,705 pounds of beef, 407 pounds of ham, 21 sheep, 600 pounds of sugar, 6 bushels of beans, 60 gallons of pickles, and a wagon load of potatoes. It was all washed down with 2,220 gallons of coffee and 880 gallons of iced tea. The committee expended \$3,000, a little in excess of the amount subscribed, for the entertainment of the old soldiers.

Extracto de artículo en el Nevada Noticer del 1890.

Cómo preparar un té helado casero

Hay varias formas de preparar un té casero dependiendo de costumbres, culturas e ingredientes. A continuación se sugieren dos de las preparaciones más comunes en Europa.

Preparar un té frío con agua fría

Para 1 litro de té frío se necesita:

- Una jarra de 1 litro.
- 1 litro de agua mineral natural.
- media taza de fruta troceada o ingredientes que se le quiera agregar al gusto. (opcional)
- Hielo.

- Azúcar si se cree que es necesario un endulzante. También se puede añadir algún edulcorante (sucralosa, stevia, aspartame, sacarina, etc.) para endulzarlo sin añadir calorías o en caso de regímenes dietéticos.



Rooibos es una infusión sin cafeína que se vende con y sin aromatizar y se utiliza, entre otras cosas, para preparar un té helado.

Preparación

1. Llenar una jarra con agua mineral natural al tiempo. Se procura que sea una cuarta parte menos de agua que si se tratara de un té caliente.
2. Añadir el té a granel (las hojas del té) dejando macerar las hojas en agua durante toda la noche.
3. Filtrar el agua para eliminar las hojas.
4. Añadir los ingredientes al gusto.
5. Añadir hielo antes de servir.

Preparar un té frío con agua caliente

Para 1 litro de té frío se necesita:

- Bolsas de té (De 1 a 2).
- Una jarra de 1 litro con agua caliente.
- Hielos (De 25 a 50 depende de cuan frío quieran).
- 5 a 10 limones .
- Agregar azúcar o edulcorante (Opcional).
- Batir con una cuchara.

Preparación

1. Poner las bolsas de te en la jarra con agua caliente.
2. Dejar enfriar o añadir directamente los hielos para enfriar más rápido (Opcional).
3. Añadir azúcar o edulcorante (Opcional).
4. Mover con una cuchara.

Ingredientes para preparar un té frío

Al igual que para preparar cualquier refresco casero se recomienda utilizar ingredientes que combinen bien entre sí o con el té que se ha seleccionado. Hay que evitar los picantes y los chocolates ya que al disolverse afectan el color y la consistencia del té y no atrae al consumidor. Los siguientes ingredientes se pueden combinar entre sí o ser añadidos por sí solos.

- Toda fruta en trozos o rallada. Son recomendadas: manzana, fresa, papaya, melocotón, albaricoque, frambuesas, naranja, mora, cereza, arándanos, limón, mango, melón, kiwi, coco, higos, jengibre.
- Frutos secos así como almendra, pistacho, pasas, dátil.
- Flores y pétalos así como malva, rosa, girasol, azahar, saflor, manzanilla romana, aciano, hibisco.

- Especias así como: vainilla cardamomo clavo, canela entera o en polvo (entera deja más sabor).
- Hierbas así como: menta, caléndula, cilantro, manzanilla romana, escaramujo, valeriana, espliego.

Referencias

-  [Wikimedia Commons](#) alberga una categoría multimedia sobre **Té helado**.
1. Nevada Noticer - periódico americano del 1980 <http://www.rootsweb.ancestry.com/~movernon/papers/nn1890.pdf>
 2. Lyndon Irwing website con historia de la zona <http://www.lyndonirwin.com/1904%20Tea.htm> (<http://www.lyndonirwin.com/1904%20Tea.htm>)
 3. Lyndon Irwin. «Pat Villmer de la asociación de la Exposición Mndial de Saint Louis» (<http://www.lyndonirwin.com/1904%20Tea.htm>) (en inglés). Consultado el 9 de agosto de 2013. «Ice Tea wasn't 'invented' at the World's Fair. The good people of the South were serving iced tea in their homes long before the Fair. It was just popularized at the Fair. It was called sweet tea served cool not hot in the summer in the South. Ice, when available, was used. Remember, ice was the premium in the early days before refrigeration, not tea".»

Obtenido de «https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Té_helado&oldid=134292923»

Esta página se editó por última vez el 26 mar 2021 a las 18:06.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.