



WereldTheeMuseum | WorldTeaMuseum
www.wereldtheemuseum.nl

Nieuwsbrief

Thee in Beeld: nog 3 dagen om te doneren!

25 november 2022 | jaargang 2 | herfst

Goed nieuws!

door **Marjoleine Sloos** op 25 november

Het Prins Bernhard Cultuurfonds Zuid Holland levert een bijdrage aan onze crowdfundingscampagne van EUR 750. Deze donatie wordt toegekend aan uitzonderlijke projecten op het crowdfundingplatform Voordekunst. We zijn hier heel blij mee, want nu zijn we een flinke stap verder in de realisatie van onze fototentoonstelling. Onze eerste tentoonstelling is een foto-expositie van de relatie tussen mens en thee. Binnenkort openen we daarvoor de fotowedstrijd. De tentoonstelling wordt opgeluisterd met een feestelijke opening, een japanse theeceremonie, een lezing en een theeproeverij.

We hebben echter nog minimaal EUR 2.035 nodig om onze financiering rond te krijgen. Maak je ons ook blij?

Nog 3 dagen! Laatste kans!

Bekijk de campagne op <https://www.voordekunst.nl/projecten/14090> en kies een donatie en een leuke tegenprestatie. Wie weet zien we je terug op de tentoonstelling of kunnen we binnenkort jouw prachtige foto exposeren!



Campagnefoto Thee in Beeld (Sietske Hoekstra)

Theeweetje

door [Marjoleine Sloos](#) op 15 november

Onlangs sprak ik iemand over de bereiding van thee. Daarbij kwam ter sprake dat je het beste de theepot kunt voorverwarmen. Volgens mijn gesprekspartner was dat eigenlijk niet nodig. Als je heet water in de pot doet is de pot immers meteen warm!

Ik werd even afgeleid en vergat het, maar de volgende dag sprong het ineens als een duveltje uit een doosje weer in mijn gedachten op. Zó werkt het niet. Ja, de pot wordt heet als je er heet water in doet. Maar dan hoort de thee er nog niet in te zitten. We gieten het water weer uit de pot, doen de theeblaadjes erin en gieten er water in de juiste temperatuur op. Wat voor verschil maakt het?

Dat hangt af van de kwaliteit van je thee. Slechte thee wordt immers echt niet beter, welke bereiding je ook kiest. Maar heb je thee van hoge kwaliteit, en heb je daar een hoog bedrag voor betaald, dan wil je ook dat de smaak het meest tot zijn recht komt. Dan gaat de temperatuur van het water, de pot en de kopjes een rol spelen. Bij goede thee is het altijd een beetje experimenteren en kritisch proeven. Zo ga je steeds meer genieten van je theemomentjes.

Theetip

door [Lianne de Rijk](#) op 5 november

Mijn vriend is een echte koffiedrinker. Dit betekent dat ik mij zo één keer per maand naar Simon Lévelt begeef om een nieuwe spannende koffie voor hem uit te zoeken.

Anderhalve maand geleden had hij doordeweeks wat tijd over en besloot hij mij te vergezellen in deze maandelijkse activiteit. We kozen een koffie en hadden een gezellig gesprek met de verkoper.

Naast de kassa stond een bakje met zogeheten "Herfstthee" en een klein glazen potje om de thee te ruiken. Nu wil het zo zijn dat ik – naast mijn liefde voor rooibos – ook een liefde voor thee met kaneel heb, en dat deze thee een zwarte thee blend is met kaneel, jeneverbes, braamblad, roze peper en sinaasappel.

Er ontstond een heen-en-weertje: wel thee, niet thee, ik had net nieuwe (een uitstekende rooibos met citrus), maar deze rook wel erg lekker... De koffie was inmiddels betaald en de zegels waren binnen, de thee zou het dit keer niet worden. Ik herinnerde mijn lief eraan dat ik bijna jarig was en hij smoesde wat met de vriendelijke man achter de balie. 'Oh, vind ik hier toch een extra zegel voor je!' met een grote knipoog. Het zakje thee ging met een lintje erop in mijn boodschappentas en werd thuis snel verstoppt.

Ondertussen is mijn verjaardag een ruime maand geleden en is het zakje thee halfleeg, zeker een aanrader.



De thee is heerlijk kruidig, warm en heeft een zoete ondertoon. Zelf vind ik hem heerlijk bij chocola of bananenbrood met extra speculaaskruiden.

www.wereldtheemuseum.nl

[Facebook](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

U ontvangt deze nieuwsbrief omdat u in de afgelopen periode interesse voor deze nieuwsbrief heeft aangegeven en/of op een andere manier bij het WereldTheeMuseum betrokken bent. De nieuwsbrief verschijnt elk seizoen. Staat u nog niet op onze mailing list, maar wilt u de nieuwsbrief wel regelmatig ontvangen? Stuur ons dan een email met het onderwerp [Inschrijven Nieuwsbrief]. Als u geen prijs meer stelt op het ontvangen van de nieuwsbrief, kunt u ons een email sturen met het onderwerp [Uitschrijven]. Veel leesplezier!