

BAMBUSE LEHED

2-3gr / 250ml / 80°C / 3-6min

Bambuselehed ei muutu pika tõmbeajaga mõruks, tõmmis muutub lihtsalt magusamaks. Väldi tee tõmbamist keevas vees! Tee ei muutu küll mõruks, kuid tuleb liiga tugev.

Esimesena Eestis! Jälgi oma sõprade üllatunud ilmeid, kui seda teed serveerid! Eredatest, õrnadest, tervislikest (ja loodussõbralikest) lehtedest saad joogi, mille maitse on meile eurooplastele midagi täiesti uut.

PÄRITOLU

Hiina.

ISELOOM JA TOIME

Bambusetee ilu, delikaatsus ja imeline maitse on maagilises tasakaalus. Väga vähesed lehed näevad teetassis välja nii värsked ja rohelised ning vaid väheste maitse kannatab bambustee võrdlust. Kommentaare on nii stiilis Issand, milline hämmastav tee“ kui ka maitseb nagu magus hein“ või ei saa aru“ tüüpi. Igal juhul pole uudne maitse karvavõrdki mõru (nagu mõni valesti valmistatud roheline tee) ega meenuta ühtegi ürditeed. Maitse on tuim ja rahustav, kuid samas värskendav. Kerge röstimise tõttu on sel õrn pähkisarnane järelmaitse.

Bambuselehetees on vähe kaloreid, see on kofeiinivaba ja tervislik, sisaldades rohkelt proteiine, kiudaineid ja antioksüdante. Bambus varustab nahka mineraalidega ja hoiab naha väidetavalt pehmena. Ühtlasi on tee väga hea janukustutaja.

SELLE TEE LUGU

Koreas on ta sama populaarne kui tavaline tee, laialdaselt levinud Hiinas ja nüüd popp ka keskkonna- ja terviseteadlike eurooplaste seas, kes selle hiljuti avastasid.

Bambus on kõrreliste sugukonda kuuluv puusarnane taim, mis on eriti tavaline troopilistes ja subtropiilistes piirkondades. Koreas on bambus põhimõtteliselt rahvustaim, millele on pühendatud üle 100 festivali. Kõikjal maailmas tähendab bambus enam kui 2 miljonile inimesele toitu, sissetulekut, riideid ja/või peavarju.

Põnevaid fakte bambuse kohta:

*Bambust on 45 eri perekonda ja 480 liiki, selle kõrgus varieerub 1 meetrist kuni umbes 50 meetrini hiidbambuse puhul. Bambuse diameeter võib ulatuda 30 cm.

*Bambus on maailma kõige kiiremini kasvav puine taim, mille mõni liik kasvab isegi meetri päevas!

*Bambus on üdini keskkonnasõbralik: sel on loomulikud viiruse- ja bakterivastased omadused, mis kaitsevad taime haiguste ja rüüstamise eest, ning seetõttu ei ole või ei ole peaaegu üldse vaja taimekaitsevahendeid. Lisaks kasvab bambus väga tihedalt, mistõttu kulub selle kasvatamiseks vähem maad, energiat ja ressursse kui näiteks puuvilla jaoks, mis nõuab rohkelt maad, mürgitades seda, kuna vajab taimekaitsevahendeid.

*Bambusel on looduslik UV-kaitse (see kandub ka bambusest tehtud riietele) ning see puhastab ja kaitseb maapinda, milles ta kasvab.

*Bambuselehed sisaldavad aminohappeid, flavoone, fenoolhappeid ja laktoone, mis aitavad kaitsta maksa, taastada veresoonekonna haigustest ja takistavad (kosmeetiliste vahendite koostises) kortside teket.

Bambuselehetees kasutatakse väga noori käsitsi korjatud lehti. Lehtede töötlemine on keeruline ja peen töö. Tee jaoks korjatakse vaid noori võrseid ja seda vaid varasuvel (vahel korjatakse ka pikemaid lehti, mis seejärel lühemaks lõigutakse). Pärast kergest pesemist aurutatakse lehti temperatuuril 90-110 °C. See hävitab oksüdeeruvad ensüümid ning säilitab värvi ja aroomi.

Lehed jahutatakse kiiresti maha, rakutegevuse blokeerimisega välditakse pruunistumist, mõrut maitset ja toiteainete kadu. Seejärel lehed kuivatatakse ja röstitakse kergelt, andes teele meeldiva järelmaitse.

NÄPUNÄITED

Lase teel tõmmata klaaskannus, et nautida lehtede ilu. Õrnade vee pinnal liuglevate ja tantsisklevate lehtede imeliselt elavat rohelist märkavad ja kommenteerivad peaaegu kõik.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085