

ROOSINUPUD

Pane 4–6 õienuppu (vastavalt maitsele) 250 ml kuuma vette: 90–95 °C, et saada tugevama maitsega tee, 70–80 °C, et saada õrnem ja kergem tõmmis. Kuna roosid vabastavad oma eeterlikud õlid kiiresti, soovitatakse teest teha vaid üks tõmmis. Kohe pärast kuuma vette panemist eritub sellest tugev lillelõhn.

Ilu teetassis! Igivana armastuse, puhtuse, paradiisi ja ilu (ning isegi poliitika ja sõja) sümbol roos näeb parim välja just siin, sinu teetassis!

PÄRITOLU

Iraan.

ISELOOM JA TOIME

Roosiõienupud kipuvad inimesi kaheks jagama: nende tugeva lillelõhnaga tõttu on ühed teesse lausa armunud, teised aga vihkavad seda. Esimesel juhul on tegemist armastusega esimesest silmapilgust ja söömusest. Kellele tee aga ei meeldi, need võivad teed loovalt kasutada, näiteks kinkida seda neile, kes teed jumaldavad (vt allpool olevaid nõuandeid).

Õienupud sisaldavad C-vitamiini ja arvatakse, et need parandavad vereringet. Hiinas juuakse teed tihti pärast sööki, et maitsemeeli puhastada ja seedimist kergendada. Meie arvates sobivad õienupud kõige paremini parandama murtud südant või siis annavad need pärastlõunale muretu rõõmutunde. Juba ainuüksi õienuppude mõtlik ujutamine teetassis toob naeratuse suule.

SELLE TEE LUGU

Need vastupandamatult ilusad ja õrnad roosiõienupud on noorelt ja vaid osaliselt avatuna korjatud metsikutelt roosipõõsastelt (st et nende kasvatamisel ei ole kasutatud ühtki putukatõrjevahendit ega kemikaali). Pärast korjamist kuivatatakse ja pakitakse roosinupud kohe, et neid värskena säilitada.

Need roosiõienupud on pärit Iraanist ja on suuremad kui Hiinas kasvavad üsna väikesed nupud, mille puhul on roose ristatud lähedaste sortidega, andes tulemuseks varieeruva värviga pisemad nupud.

NÄPUNÄITED

Muud viisid teed juua:

Paljud lisavad roosiõienuppe kohvile või segavad neid tugeva musta teega, lisades seega joogile eksootilise ja võrgutava aroomi. Vastupandamatu joogi saab ka sooja piimaga. Ülimaitseva joogi, mis vähendab naiste kuupuhastuskrampe, saab siis, kui lisada roositeele veidi punast veini ja pruuni suhkrut. Proovida ju võib!

Mittejoodavad kasutusvõimalused:

kaunistuseks: puista neid kinkekarpidesse, korvidesse ja purkidesse, lauale, kui õhtusöögiks valmistud, riulitele, patjadele, linadele või öökappidele. Liimi neid kaartidele, paberisse pakitud karpidele, pildiraamidele. Pane õienupud väiksesse kotikesse ja hoia seda riiete läheduses või lisa neid kuuma vanni.

Pane mõni roosiõienupp värskes allikaveega kaussi või pudelisse ning kasuta vett näo pesemiseks, või siis pane see spreipudelisse ja kasuta värkendava piserdusena.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085