

TEA FLAVORS

Τσαγιού γεύσεις

Τσαί - Βότανα - Αξεσουάρ τσαγιού
Νέα Μοναστηρίου 17 - Θεσ/νίκη 2313 044947
www.teaflavors.gr e-mail: teaflavors@yahoo.gr

Τσαί

Μία λέξη που κρύβει μέσα της χιλιετίες ιστορίας, φιλοσοφίας, πολιτισμού, τρόπου ζωής κοινωνικών ομάδων και ολόκληρων κρατών. Το πιο διαδεδομένο ρόφημα στον κόσμο μετά το νερό. Κι όμως γνωρίζουμε τόσα λίγα γι αυτό! Το τσαί δεν είναι ένα αρωματικό φυτό - όπως νομίζουν οι περισσότεροι - που απλά συλλέγεται και αποξηραίνεται. Το τσαί προέρχεται από τα φύλλα της κινεζικής καμέλιας, δηλαδή του τειόδενδρου και για να φθάσει στη μορφή που το γνωρίζουμε περνά από κάποια στάδια επεξεργασίας. Στο πρώτο στάδιο, τα φρεσκοκομμένα φύλλα του τσαγιού μαραίνονται ή συνθλίβονται ελαφρά με αποτέλεσμα να ελευθερώνονται τα αιθέρια έλαια και κάποια ένζυμα. Στο δεύτερο στάδιο τα φύλλα κυλινδρίζονται, ενώ στο τρίτο στάδιο συντελείται η ζύμωση (οξειδωση), που ανάλογα με το ποσοστό της χωρίζει το τσαί σε βασικές κατηγορίες όπως στο πράσινο, το oolong και το μαύρο. Στο τελευταίο στάδιο σταματά η ζύμωση με την αποξήρανση.

Πράσινο Τσαί

Πρίν από εκατοντάδες χρόνια το τσαί ήταν μόνο πράσινο. Αυτό το τσαί δεν έχει υποστεί καθόλου ζύμωση και γι' αυτό τα φύλλα του παραμένουν πράσινα.

Το πράσινο τσαί δεν είναι μόνο ένα ρόφημα. Βοηθά στη σωστή λειτουργία του οργανισμού με πολλούς τρόπους. Είναι πλούσιο σε φθόριο και προστατεύει από την τερηδόνα. Μειώνει τη χοληστερίνη, τα τριγλυκερίδια, και γενικά τα λιπαρά οξέα που περιέχονται στο αίμα. Δρα ευεργετικά στην πρόληψη της αρτηριοσκλήρωσης. Βοηθά την πέψη και είναι λιποδιαλυτικό. Είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικές ουσίες (πολυφαινόλες) και τα τελευταία χρόνια έχουν εντατικοποιηθεί οι έρευνες για τα αποτελέσματα του πράσινου τσαγιού εναντίον του καρκίνου. **Βέβαια το πράσινο τσαί δεν είναι φάρμακο**, αν και σε πολλές χώρες είναι βασικό συστατικό ιατρικών παρασκευασμάτων. Τα ευεργετήματα του πράσινου τσαγιού, όχι μόνο έχουν επαληθευτεί στο πέρασμα των αιώνων αλλά επιβεβαιώνονται διαρκώς με σύγχρονες έρευνες. Γι αυτό το λόγο, εκτός από την Κίνα και την Ιαπωνία, κι άλλες χώρες παραγωγής τσαγιού ξεκίνησαν να παράγουν πράσινο τσαί. Όμως οι Κινέζοι γνωρίζουν το τσαί και τα μυστικά του εδώ και 5000 χρόνια γι' αυτό και το δικό τους πράσινο τσαί δεν συγκρίνεται ποιοτικά με κανένα άλλο. Στην Κίνα, η καλλιέργεια, το μάζεμα, η επεξεργασία κάνουν το κάθε τσαί μοναδικό, σαν ένα έργο τέχνης. Είναι δεκάδες, ίσως εκατοντάδες, τα είδη πράσινου τσαγιού που παράγονται σε αυτή τη χώρα.

Oolong

Το τσαί **Oolong** είναι πολύ διαδεδομένο στην Κίνα για τις λιποδιαλυτικές του ιδιότητες. Μάλιστα για τους Κινέζους, αυτό είναι το κατεξοχήν "αδυνατιστικό" ρόφημα και όχι το πράσινο τσαί! **Σπάζει τα λιπίδια από τις αρτηρίες, αποτοξινώνει τον οργανισμό και ενεργοποιεί το μεταβολισμό.**

Το Oolong είναι το "μισοζυμωμένο" τσαί - μία κατηγορία μεταξύ μαύρου και πράσινου τσαγιού. Τα πράσινα φύλλα τσαγιού που προορίζονται να γίνουν oolong πρέπει να είναι ανεπτυγμένα και να επεξεργαστούν αμέσως μετά το μάζεμα. Αρχικά, τα φύλλα μαραίνονται στο φως του ήλιου και μετά τινάζονται μέσα σε καλάθια από bamboo για να "τραυματισθούν" οι άκρες των φύλλων. Μετά απλώνονται και τινάζονται διαδοχικά για να στεγνώσουν μέχρι η επιφάνεια των φύλλων να αποκτήσει ένα κιτρινωπό χρώμα και οι άκρες κοκκινίσουν. Το εκχύλισμα του Oolong είναι από ανοιχτό καφέ μέχρι ανοιχτό πορτοκαλί. Η γεύση του θυμίζει ώριμα φρούτα, λουλούδια και βρεγμένο δάσος.

Pu-Erh

Μια υπο κατηγορία του oolong είναι το Pu Erh. Το **Pu Erh** θεωρείται **καταπραυντικό για τη δυσπεψία και τη διάρροια, βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης και των τριγλυκεριδίων.** Η γεύση του είναι μάλλον γήινη και μοιάζει με αυτή των παραωριμασμένων φρούτων. Το Pu Erh είναι ιδιαίτερα διαδεδομένο στη Γερμανία αλλά και σε άλλες Βορειο Ευρωπαϊκές χώρες. Είναι το μόνο είδος τσαγιού που όσο περνάει ο καιρός αυτό ωριμάζει και αυξάνεται η αξία του.

TEA FLAVORS

Τσαγιού γεύσεις

Τσαί - Βότανα - Αξεσουάρ τσαγιού
Νέα Μοναστηρίου 17 - Θεο/νίκη 2313 044947
www.teaflavors.gr e-mail: teaflavors@yahoo.gr

Μαύρο Τσαί

Αρχικά, το τσαί ήταν μόνο πράσινο. Όταν όμως η φήμη του ταξίδεψε στο εξωτερικό και άρχισε να εξάγεται από την Κίνα, το πρόβλημα της συντήρησης του κατά την διακίνηση, ήταν μεγάλο. Το πρόβλημα λύθηκε την εποχή της δυναστείας των Ming με την πρώτη παραγωγή του μαύρου τσαγιού. Άφηναν το τσαί να ζυμωθεί φυσικά, μέχρι τα φύλλα του να αποκτήσουν το κόκκινο χρώμα του χαλκού και μετά σταματούσαν τη ζύμωση με ζεστό αέρα. Ακόμη και σήμερα αυτή είναι η διαδικασία, που καθορίζει το χρώμα, το σχήμα, τη γεύση και το άρωμα του μαύρου τσαγιού. Όλες οι χώρες που έχουν φυτείες τσαγιού, παράγουν μαύρο τσαί, εκτός από την [Ιαπωνία](#). Οι πιο γνωστές για την καλή ποιότητα του μαύρου τσαγιού τους είναι η [Ινδία](#), η [Κεϋλανη](#) (Sri Lanka), η [Κίνα](#) και η [Κένυα](#).

Λευκό Τσαί

Ένα τσαί που εξακολουθεί να κρατά καλά κρυμμένα τα μυστικά του, είναι το λευκό. Ένα από τα πιο σπάνια στον κόσμο. Υπάρχουν δύο ερμηνείες για την προέλευση του ονόματος του. Η πρώτη βασίζεται στο χρώμα του εκχυλίσματος του, που είναι πολύ ανοικτό, θα το χαρακτηρίζαμε ακόμη και "χλωμό". Η δεύτερη ερμηνεία βασίζεται στο πιο σπάνιο τσαί αυτής της κατηγορίας, Silver Needles (Yin Zhen) που μαζεύεται δύο μέρες το χρόνο και αποτελείται μόνο από τα μεστωμένα τρυφερά μπουμπούκια των φύλλων, πριν ανοίξουν και είναι καλυμμένα με ένα άσπρο, σχεδόν ασημένιο, χνούδι. **Έχει διακριτικό άρωμα και πολύ λεπτή χαρακτηριστική γεύση που για να εκτιμηθεί απαιτεί εξάσκηση «χαμηλής έντασης γεύσης».**

Το λευκό τσαί δεν περνά από τη διαδικασία της ζύμωσης. Μόλις το μαζέψουν, το αφήνουν για λίγο να μαραθεί και να εξατμιστεί η φυσική του υγρασία και μετά το στεγνώνουν.

Το ποσοστό των ευεργετημάτων του λευκού τσαγιού είναι αυξημένο σε σχέση με το πράσινο. Εκτός από το Silver Needles υπάρχουν και άλλες ποιότητες λευκού τσαγιού: Pai Mu Tan, Red Peony, Kung Mee κλπ. που αποτελούνται και από μπουμπούκια φύλλων αλλά και που μαζεύονται πολύ νωρίς την άνοιξη. Αυτές οι ποιότητες έχουν πιο έντονη γεύση, πιο δυνατό άρωμα και είναι προσιτές σε όλους.

Το εκχύλισμα είναι διαυγές, κιτρινωπό και πίνεται χωρίς γάλα ή ζάχαρη μετά από ένα γεύμα σαν υγιεινό χωνευτικό ή σαν ένα ελαφρύ απογευματινό ρόφημα.

Fruit Infusions

Τα Fruit Infusion είναι μείγματα με ολόκληρα κομμάτια φρούτων σε συνδυασμό με βότανα (Ιβίσκος, Lemongrass, Μέντα κ.α.), Άνθη λουλουδιών (Κατιφές, Ηλιάνθος, Τριαντάφυλλο, Ροδοπέταλα κ.α.) και μπαχαρικά.

Καταναλώνονται από όλες τις ηλικίες γιατί **δεν περιέχουν Τεΐνη (Καφεΐνη).**

Έχουν έντονα φρουτώδη γεύση και τα απολαμβάνει κανείς ζεστά ή κρύα(ιδανικά για Iced-Tea).

Βότανα - Herbal Infusions

Τα βότανα είναι γνωστά από την αρχαιότητα για τις ευεργετικές τους ιδιότητες και αποτελούν πολλές φορές την βάση των φαρμάκων.

Βοηθούν στην καλύτερη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού κι είτε χαλαρώνουν, είτε δίνουν ευεξία και ενέργεια.

Συνδυασμένα μεταξύ τους ή με κάποια φρούτα και μπαχαρικά μας δίνουν τα υπέροχα herbal infusion (μείγματα βοτάνων).

TEA FLAVORS

Τσαγιού γεύσεις

Τσαί - Βότανα - Αξεσουάρ τσαγιού
Νέα Μοναστηρίου 17 - Θεο/νίκη 2313 044947
www.teaflavors.gr e-mail: teaflavors@yahoo.gr

Ινδία

Το τσάι της είναι κυρίως μαύρο και γνωστό από τις δύο μεγάλες περιοχές του Assam και του Darjeeling. Το **Assam** βρίσκεται στις ανατολικές πεδιάδες της Ινδίας. Είναι η μεγαλύτερη σε έκταση περιοχή παραγωγής τσαγιού και εκτείνεται στις όχθες του ποταμού Βραχμαπούτρα μέχρι τα σύνορα με το Μπανγκλαντές και τη Βιρμανία. Ιστορικά, η περιοχή έρχεται δεύτερη μετά τη νότια Κίνα, στην εμπορική εκμετάλλευση του φυτού. Μάλιστα σε αυτές τις δύο περιοχές τα τειόδενδρα προϋπήρχαν και δε χρειάστηκε η μεταφορά τους από άλλες περιοχές. Γι αυτό το λόγο, και επιστημονικά αναφέρονται ως **Camelia Assamica** και Camelia Sinensis.

Το τσάι του **Darjeeling** μεγαλώνει στους πρόποδες των Ιμαλαίων στη βορειοανατολική Ινδία. Η **ασύγκριτη ποιότητα** του, η ξεχωριστή γεύση και το άρωμα του είναι αποτέλεσμα τοποθεσίας, κλίματος, σύστασης εδάφους, μεγάλου υψομέτρου - φτάνει τα 1750 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας, προσεκτικής καλλιέργειας, φροντισμένης ζύμωσης... Όλα αυτά συντελούν ώστε το Darjeeling να κερδίσει το όνομα "η Σαμπάνια των Τσαγιών".

Κίνα

Τσάι είναι το ρόφημα που γίνεται από τα φύλλα της Camelia Sinensis, δηλαδή του τειόδενδρου. Η μυθική προέλευση του έχει τα χνάρια της στο 2737 π.Χ. κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Κινέζου Αυτοκράτορα Shen Nung. Η καλλιέργεια του όμως ξεκίνησε στην Κίνα τον 4ο αιώνα. Αυτή την εποχή όμως το τσάι δεν το έφτιαχναν σα ρόφημα αλλά το έβραζαν μέσα σε γλυκά και το έβραζαν μαζί με ρύζι, μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς. Αργότερα τα αποξηραμένα φύλλα τα έκαναν σκόνη και τα κτυπούσαν σε μπωλ με νερό. Ο τρόπος παρασκευής που γνωρίζουμε εμείς σήμερα, έγινε δημοφιλής κατά τη διάρκεια της Δυναστείας των Ming (1368-1644).

Είναι η χώρα που γνωρίζει το τσάι και τα μυστικά του όσο καμία άλλη. Εδώ κατέχουν τους τρόπους να παράγουν λευκό, πράσινο, oolong, pu-erh, μαύρο και καπνιστό τσάι. Η καλλιέργεια, το μάζεμα, η επεξεργασία έχουν τη μοναδικότητα, το μυστήριο και την ανάταση που δίνει η τέχνη.

Ιαπωνία

Σύμφωνα με ιστορικές αναφορές, οι πρώτοι σπόροι τσαγιού "πέρασαν" από την Κίνα στην Ιαπωνία με το Βουδιστή μοναχό Dengyo Daishi και φυτεύτηκαν το 805 μ. Χ.. Πιστεύεται ότι μερικοί σπόροι στάλθηκαν και στον Ηγούμενο του Tagano-o της περιοχής Yamashiro και μερικά από τα φυτά όταν μεγάλωσαν, μεταφυτεύτηκαν στο Uji. Η περιοχή Uji είναι γνωστή για την καλή ποιότητα του εδάφους της και φημίζεται ακόμη και σήμερα για το καλό τσάι που παράγει.

Οι φυτείες του τσαγιού της Ιαπωνίας δε μοιάζουν καθόλου με τις αντίστοιχες φυτείες σε άλλα μέρη του κόσμου. Τα φυτά δεν αναπτύσσονται πολύ, είναι πολύ κοντά το ένα στο άλλο και κλαδεύονται ώστε να αποκτήσουν ομοίμορφο κυματοειδές και πλατύ σχήμα. Η όψη τους από μακριά, θυμίζει τα κύματα της θάλασσας λίγο πριν σκάσουν στις ακτές. Μάλιστα, κάποιες μέρες πριν τη συγκομιδή και ανάλογα με το τσάι για το οποίο προορίζονται τα φύλλα, οι φυτείες σκεπάζονται με ψάθες από bamboo, καλάμια ή καμβά για να δημιουργηθεί τεχνητή σκιά. Τα φύλλα σχηματίζουν έτσι περισσότερη χλωροφύλλη και αποκτούν σκούρο πράσινο χρώμα.

Οι ιαπωνέζοι παράγουν **αποκλειστικά πράσινο τσάι**. Σε αντίθεση με τα κινέζικα πράσινα τσάγια, η οξειδωση σταματά με ατμό. Στη συλλογή μας θα βρείτε το Bancha, το Sencha, το Sencha με τριαντάφυλλο, Sencha με λεμόνι και Sencha με αγκιοκέρασο. Επίσης το Genmaicha, πράσινο τσάι με καβουρντισμένο ρύζι και το Matcha, τη πράσινη πούδρα που χρησιμοποιείται για την τελετή του τσαγιού.