

EARL GREY SPECIAL

3gr / 250ml / 90-95°C / 3min

Inimesed võivad oma Earl Greyde suhtes väga nõudlikud olla, me otsisime kogu maailmast, et leida üks millega te rahul olete. Siin ta on...

PÄRITOLU

Hiina; retsept Suurbritanniast.

ISELOOM JA TOIME

Bergamotvili – magusa sidruni ja Seville apelsini vaheline risting – on Earl Grey omapärase maitse saladus ja sealt pärineb tema kergelt vürtsikas maitsevärving.

Kahtlemata on meie planeedil sadu klasse ja variante Earl Greysid, millest mõned on kohutavalt kanged. See "spetsiaalne" klass on tehtud suurepärase kvaliteediga Hiina mustast teest, seega on selle maitse elavdav, värskel, särtsakas ja rikkalik – selline, millisena teemastajad peaksidki oma Earl Greyd nõudma!

Segatuna musta teega täiustab bergamot selle mikroobivastast mõju.

SELLE TEE LUGU

Earl Grey on populaarne maitsestatud tee, mida on immutatud bergamotiõliga ja millel on väga iseloomulik lõhn ning aroom. Bergamot on laimipuu, mida kasvatatakse Itaalias ja Lõuna-Prantsusmaal, aga mille algupärane kodumaa on Lõuna-Vietnam, mis seletab ka sidemed Hiinaga.

Earl Grey tee nimi pärineb mehelt, kes seda retsepti esmakordselt Euroopale tutvustas. On palju lugusid selle kohta, miks talle retsept anti – ühe kohaselt päästis ta ühe hiinlase elu, kes talle retsepti tänutäheks andis. Fakt, et ta polnud tegelikult kunagi jalga Hiinasse tõstnud, muudab selle teooria ebatõenäoliseks. Teise, vähem draamatilise versiooni kohaselt andis retsepti talle Hiinlasest sõber, kui nad parasjagu vestlesid ja jõid.

Inglane Charles Grey sündis aristokraatide perekonnas 1764. ja valiti 22 aastase noormehena Parlamenti. Peagi sai temast Viikide hulgas juhtfiguur. Kui Viigid 1830. valitsuse moodustasid, sai Earl Greyst peaminister. Tema valitsusaega mäletatakse Orjuse Seaduse tühistamise ja parlamentaarse Reformi Seaduse poolest. Irooniline, et 150 aastat pärast oma surma tuntakse seda ettenägelikku ja progressiivset meest kõige paremini seetõttu, et talle meeldis tee sisse pisut bergamoti õli lisada.

Alates tema surmast on kaks Briti kompaniid – Twinings ja Jaksons of Piccadilly mõlemad väitnud, et neilt pärineb "tõeline" Earl Grey retsept.

NÄPUNÄITED

Kui eelistate seda teed pisut teravamalt, proovige lisada natuke laimilehti. Ning kui eelistate pisut pehmemat varianti, proovige lisada natuke lavenderit. Baaride moekas hitt viimastel aastatel on olnud Ear Grey martini! Tehke leotis kasutades umbes 50gr lahtist Earl Grey teed 1 liitri dzinn kohta – laske 2 tundi leotuda ja kurnake. Seejärel raputage jääga läbi 40cl dzinni leotist, 10 cl värsket sidrunimahla, üks munavalge ja sahmakas suhkrusiirupit või kristalle.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085