

HONEYBUSH TOPKAPI

5gr / 250ml / 90°C / 3-5min

Üks meie kõige nõutumaid segusid, mis on kaunis vaadata, taevaliku hõnguga, ning turgutav juua nii päeval kui ööl.

PÄRITOLU

Meepõõsas kasvab ainult kitsal ja mägisel Cape Towni põhja- ja lääneosa rannikualal Lõuna-Aafrikas.

ISELOOM JA TOIME

Meepõõsa maitse on sarnane rooibosele, kuid pisut magusam. Meepõõsa maitset pole küll meega suurt pistmist, küll aga ergavad tema õied märgatavat "mee" lõhna. Saavutamaks magusaimat maitset, korjatakse meepõõsa taimi õitsemishooajal. Meepõõsas on kofeiinivaba, madala parkainete tasemega, sisaldab paljusid mineraale ja vitamiine, vähendab nälga ja aitab saavutada meeldiva rahulolutunde.

Meepõõsa tervislikkuse tunnused räägitakse olevat identsed rooibose omadega, kuid lisaks sisaldab meepõõsas teatud ainet pinitol'i, mida leidub mändides, ning mis aitab kõha leevendada.

See segu, mis sai nime ühe vaimustava, peaaegu 4 sajandit Ottomani võimu keskuseks olnud Istanbuli palee järgi, sisaldab ka sõbralikku mangot, maasikat ja apelsinikoort.

SELLE TEE LUGU

Meepõõsas omab mitmeid ühiseid tunnusjooni oma nõbu, rooibosega (nad on samast taimeperekonnast -Fabaceae). Lõuna-Aafrikas kasvab metsikult 23 liiki meepõõsast. Kaubandusliku tee valmistamiseks kasutatakse ainult nelja, ning neid külvatakse spetsiaalselt, et kasvava rahvusvahelise nõudlusega toime tulla. 1997. aastal toodeti iga aasta 30 tonni, mis kattis täpselt kohaliku elanikkonna vajaduse. 2005. aastaks oli toodangu kasv kümnekordne. Veel üks põhjus reguleeritud viljelusele on ligipääsmatutel maastikel hästi kasvavate meepõõsaste raske kättesaadavus. Töölised võivad korvitaie lehtedega laagirsse naasmine nõuda päevade viisi matkamist, ronimist ja korjamist.

Sarnaselt rooibosele, oli meepõõsas kohalikele juba sajandeid teada taim, mis liigitati Hollandi botaanikute poolt 18. sajandi alguses, kuid pälvis rahvusvahelise populaarsuse alles hiljuti.

NÄPUNÄITED

Sellest meepõõsasegust saab meie lemmikut puuviljamaigulist jääteed. Suisa absurdsest maitsev! Valmistage kontsentreeritud leotis, laske jahtuda ja serveerige jääga ning puuviljatükikestega.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085