

MARRAKESH MINT

3gr / 250ml / 85-90°C / 2-3mins / 3x

Kas digestiivina peale õhtusööki või pärastlõunane vaimne erguti, piparmünditees on sädelev värskus ja näpistus, mida inimesed eeldavad seda klassikut tellides.

PÄRITOLU

Hiina, põhineb algupärasel Põhja-Aafrika retseptil.

ISELOOM JA TOIME

Meie kõige populaarsemas ja armastatuimas segus on Hiina püssirohi segatud parimas kombinatsioonis värskendavate piparmündilehtedega.

Ühed armastavad piparmünditeed enne magamaminekut, teised jälle millal iganes nad vajavad värskendavat tõuget. See on duaalne mündi natuur – enamuse seostavad seda lõdvestusega (tõepoolest, spearmint, vähem teravalõhalisem piparmündi sugulane parandab seedimist ja rahustab närvisüsteemi), kuid sellel on ka stimuleerivaid omadusi nagu näiteks keskendumisvõime soodustamine.

SELLE TEE LUGU

See on klassikaline Põhja-Aafrika tee, mis kõige rohkem seostub Marokoga (kus seda vahel naljatades “Maroko viskiks” kutsutakse), ning mis peatselt saab personaalseks lemmikuks igaühele, kes seda proovib. Miljonite põhja-aafriklaste jaoks (nagu ka lähisida inimeste jaoks) oleks ennekuulmatu veeta palve ilma klaasikese (või 5) magustatud piparmünditeeta. Piparmünditee on külalislahkuse sünonüüm ja seda kasutatakse tihti kodus või poes tervitamaks külalisi.

NÄPUNÄITED

Tavaliselt ei soovita me ühelegi teele suhkrut lisada, kuid Marrakesh Mint'i parima maitse esile toomiseks kutsub sajanditepikkune traditsioon seda nautima suhkruga. See poleks Maroko tee, kui see poleks väga magus. Muidugi juhul, kui soovite traditsiooni täies ulatuses järgida, pruulige seda teed värskel allikaveega (mis toob välja piparmündi “hambad”) ja serveerige kõrges, metallist või hõbedases teepotis, seejärel valage teed kõrgelt, et tekitada pisut vahtu kõrgetesse käsitsi maalitud klaasidesse, milles seda tavaliselt serveeritakse. Kõik see peaks aset leidma kolmejalgsel kandikul, mida kutsutakse “siniva”. Et kõike pisut pidulikumaks muuta, võite lisada pisut värskaid piparmündilehti.. ja kas me juba suhkrut mainisime?

Tapvalt hea jäätee retsepti leiate Jasmiini/kirsi Sencha näpunäidete alt.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085