

# MATCHA GENMAICHA

5gr / 250ml / 70-75°C / 1-2mins / 2x

## PÄRITOLU

Hiina, Jaapani retsepti järgi.

## ISELOOM JA TOIME

See intrigeeriv segu, mis on populaarne nii nende hulgas, kes roheline tee maailmaga alles tutvuvad, kui nende, kes oma teejoomisele seikluse maitset lisada soovivad, pakub värsket ja mahedalt pähklist maitset, mis trumpab üle roheline tee oma. Sencha tee (mis on klorofüllil täis) aroom ja maitse on täiuslikus tasakaalus röstitud riisiga, ning sulab suus. Teravama maitse saamiseks lisatakse pulbristatud matcha teed.

## SELLE TEE LUGU

Üks Jaapani populaarsemaid ja rõõmsamaid teesegusid. Seda teed tehakse segades heakvaliteedilist tervelehelist senchat paismaisisa ja genmaiga (lihvimata lühi-teraline pruun riis, mida on õrnalt röstitud). Kui tee hakkas Läänes 90-ndate keskel populaarsust koguma, oli see tee üks esimesi, mida inimesed otsima hakkasid ja millest räägiti. Pruuni riisi, paismaisi ja roheline tee kombinatsioon võib esmapilgul kõlada küsitavalt, aga maitseid täiendavat üksteist. Sarnast segu kasutati algselt vaeste talunike poolt rahasäästva strateegiana (hoiduti kalli roheline tee kasutamisest), kui peatselt muutus see äärmiselt populaarseks.

## NÄPUNÄITED

Jaapanis serveeritakse sageli sushi ja teiste kalaroogade kõrvale. Sööge pärast tee joomist ära ka riis!

**MATCHA** - rohtja roheline värvusega, suurepärase kvaliteediga pulbriks jahvatatud tee, mis vajab spetsiaalset ettevalmistust ja pakub kõigi teiste roheline teedega võrreldes unikaalset maitset. Matcha puhul tarbitakse kogu teeleht, nii et keha saab väga suure doosi A, E ja C vitamiini, samuti suurtes kogustes aminohappeid, mineraale ja polüfenoole. Vaimu teravdav ja äratav mõju on peaaegu silmapilkne.

---

## WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti  
www.kohvila.ee  
Tel. +372 4420085