

Teafogyasztási szokások a világban



A teaivók többsége üresen, minden ízesítés nélkül fogyasztja a teáját. Az igazi ínycsempészek szerint az ízesítők tönkreteszik a tea aromáját. Ennek ellenére híressé vált a nagy teafogyasztó népek néhány ízesítési módja.

Angolok: cukorral, kevés tejjel, egyesek néhány csepp rummal ízesítik a teát. Az amerikaiak is az angol szokásoknak megfelelően fogyasztják.

Hollandok: a tealevelet tejjel vagy tejszínnel forrázzák le, majd a forrázatot rummal ízesítik.

Japánok: a zöld teát kedvelik, gyógyszernek tartják a máj-, a bőrbetegségek, valamint bágyadság ellen. Készítése során a zöld teát csészébe teszik, majd apránként bambuszkannával forró vizet mernek rá, miközben bambuszbottal állandóan keverik. Az így keletkezett sűrítmenyből öntenek egy-egy csészébe, majd forró vízzel hígítják. A fekete teát is hasonlóan készítve fogyasztják.

Kínaiak: főként a fekete tea forrázatát fogyasztják. Ünnepi alkalmakkor készítenek a tealevest. Tealevélből és rizsből, gyömbérrel, narancshéjjal és sóval ízesítve tésztát készítenek, azt tűzön megpirítják, majd gőz fölött megpuhítják, szétmorzsolják. Sós vízben forralják, ülepedés után csészékbe merik, tejjel és vöröshagymával ízesítik.



Hinduk: egyharmad rész tejet és kétharmad rész vizet cukorral felforralnak, ezt ráöntik a fekete teára. 5 percig állni hagyják, majd muszlinkendőn átszűrik.

Oroszok: teakészítési módjuk alapja a szamovár és a teaesszencia.

A teaesszencia receptje: egy előre melegített fajansz vagy porcelán teáskannába beleteszik csészénként a 2 g tealevelet, a szamovárból forró vizet töltenek rá és 5 percig állni hagyják. A teaesszenciából ezután mindenki annyit tölt a csészéjébe, amennyit kíván, és vízzel hígítja. Cukorral, citrommal, vodkával ízesítik.

