



Mat



Vin



Reiser



Interiør



Hovedside Vintips Restaurantguide Konkurransen



Artikkel

Te for trend

Vin

Gitte Johannesen

ICA
Rett hjem**E-postliste**

Nyheter fra Lykkens Portal

Skriv inn din e-postadresse her:

 Meld meg på Slett meg

Submit

Kanskje blir te-barer ny trend i løpet av noen år? I mellomtiden må du til kaffe-barene for å få en god kopp te ute.

**Te i alle varianter**

Te i alle varianter: Foran grønn te, etter sigende helsebringende, til venstre en Tim Collins med appelsinjuice og fruktte.

Kanskje blir te-barer ny trend i løpet av noen år? I mellomtiden må du til kaffe-barene for å få en god kopp te ute.

De første "kafeer" som Norge hadde, var faktisk tehus på 16-1700-tallet. Men kaffen overtok raskt som folkedrikk - og siden er teen blitt stemoderlig behandlet. Da kaffe ble trendy blant unge, ble det også en ny start for te. Da er det ikke oppsøpet som havner i supermarkedenes teposer vi snakker, men kvalitetste i løsvekt.

Stabilt salg

- Tesalget er stabilt, etter et lite oppsving i fjor da det var mye snakk om grønn tes helsebringende effekt. Vi har fått noen henvendelser fra folk som vil starte te-bar. Men jeg tror ikke vi vil se det umiddelbart. Først når kaffetrenden når sin topp og flater ut, kan te være neste trend - kanskje i løpet av noen få år, sier Tone Liavaag. Hun er markedssekretær i Solberg & Hansen AS, som har importert te og kaffe til folket siden 1879 - i løsvekt, vel å merke. Det er det fineste. For det er dessverre slik, at poseteen som vi nordmenn bruker mest av, er oppsøp og støv. Helt i den andre enden av skalaen for pose-te befinner for øvrig tesorten Darjeeling first flush seg. Det er en begivenhet på linje med champagne når den kommer hvert år i april: Da er de første skuddene fra tebuskene i Darjeeling i India plukket, de er saftfulle, rike på aroma og gir en elegant og velbalansert smak.

Espresso

Klarnet ånd

En kinesisk keiser uttalte en gang for noen hundre eller tusen år siden at "...jeg vet ikke hvordan, men min fantasi er våknet og min ånd er klarnet". Det var etter at han hadde drukket en kopp te. Men forvent ikke de store teopplevelsene når du er ute:

- Jeg tror jeg trygt kan si at det er vanskelig å få en god kopp te ute. Kafeer og restauranter har kun teposer. Et unntak er kaffebarene som selger løsvekt-te: De serverer også god te, og har gjerne 3-10 ulike sorter, sier Liavaag.

Espresso

- Vi har god te, ja. Du må til en kaffebar for å få det ute: Vi bruker vann fra espressomaskinen: Det skiftes ut hele tiden, og er oksygenrikt så det får ut aromaen i teen. Vann fra en trakter som har stått en stund er fy, sier Tim Wendelboe i Stockfleths kaffebar i Oslo. Selv om Wendelboe er spesialist på å tilberede kaffe, og kom på annenplass i NM i baristakunst (barista kan oversettes til "kaffebartender"), kan han mye om te også.

- Vi har flere sorter te enn kaffe i løsvekt! sier han. På veggen ramses de opp; blå blomst, ceylon afternoon, grønn sitronella, gunpowder grønn te, darjeeling premium, appelsinte, earl grey...for å nevne noen. Stockfleths selger en del kopper te i løpet av dagen. Særlig om vinteren lar folk seg friste. Om sommeren pusher Wendelboe iste etter beste evne - det er forfriskende og godt.

- Folk får ofte ikke til å lage god iste hjemme, fordi de bruker feil te så det blir bittert





Han svinger opp med et par kreative te-eksempler: Te latte, te med stivet melk, for eksempel. Eller en Tim Collins - hans egenkomponerte sammensetning av frukt te og appelsinjuice.

- Grønn te selger vi gjerne til damer som har lest artikkelen i avisen om hvor sunt det er. Den har en spesiell smak. Lager du den selv, må du ikke la den trekke for lenge - da blir den bitter, sier Wendelboe. Han synes ikke folk har blitt så veldig mye mer kresne på hva de heller innpå av kaffe og for den saks skyld te. De er imidlertid blitt mer selektive på hva slags steder de kjøper det. Vane er viktig når det gjelder kaffe: De kjøper gjerne samme type hver gang. Tesortene velger de forskjellig fra gang til gang, sier Wendelboe, som har følgende kjappe råd til slutt: La vannet renne lenge i springen før du fyller opp kjelen. Vannet skal bringes opp til kokepunktet og tas av. Bruk en romslig tesil så tebladene får litt plass rundt seg. Teen skal trekke i 3-4 minutter. Langbladet te eller frukt te kan trekke lenger, de blir ikke bitre.

Fakta om te

Te kommer fra tebusken *Camellia Sinensis*, en liten eviggrønn busk med blanke, mørkegrønne blader. Innhøstingen skjer for hånd og det er knoppene og de to ytterste bladene på hvert skudd som plukkes. Det er tre forskjellige typer te: Svart te (som står for 98 % av all eksport til Vesten), oolong te og grønn te. Det er behandlingen av tebladene som gir den ferdige teen dens karakteristiske smak, aroma og farge. Videreforedling av tebladene starter med en gang etter innhøsting.

Tips en venn!



Ansvarlig redaktør: Hanne-Grethe M. Nordby, post@lykkensportal.no Tlf:90 17 23 56