

Tee

# Tee

- Jookide tarbimiselt vee järel teisel kohal
- Iga sekund tõstab teetassi suule 55 000 inimest
- Viimase 50 aasta jooksul on teetoodang kasvanud rohkem kui 2,5 korda

# Ajalugu

- Tee ajalugu sai alguse Hiinast
- Euroopase jõudis tee 16. sajandil
- 1657. aastal pakuti teed ühes Londoni kohvikus
- Ameerikasse jõudis tee 17. sajandil
- Eestis on esmakordselt mainitud teed 1695. aastal

# Suurimad kasvatajad

- India - 25.63%
- Hiina - 25%
- Keenia - 10.25%
- Sri Lanka - 9.65%
- Türgi - 6.42%
- Indoneesia - 5.31%

# Suurimad tarbijad (kg/in)

- Türgi - 7.682
- Maroko - 4.34
- Iirimaa - 3.22
- Mauritaania - 3.22
- Suurbritania - 2.74
- Seišellid - 2.08
- AÜE - 1.89
- Kuiveit - 1.61
- Katar - 1.60
- Kashastan - 1.54
- Malta - 1.45
- Hong Kong - 1.42

# Tee taim

- Aastaringset roheline taim
- Taimed ei talu intensiivset päikest
- Põõsad istutatud puude varju
- Tee maitse sõltub teepõõsa geneetikast, teeistanduse pinnasest, kliimast, lehe vanusest, korjest ja töötlemisest



- Kõige hinnatumaks peetakse teelehe punga ja kahte esimest lehte
- Valge, roheline ja must tee saadakse ühelt ja samalt põõsalt
- Tee tootmisel arvestatakse missugust teed soovitakse, vastavalt sellele toimuvad ka tootmise etapid
- Tänapäeval teostatakse tee korjet masinatega
- Käsitsikorje eeliseks on oskus valida lehti kvaliteedi järgi

- Must tee
  - Tugevalt fermenteeritud
- Roheline tee
  - Fermenteerimata
- Oolong e siniroheline tee
  - pooleldi fermenteeritud
- Valge tee
  - Teelehed on fermenteerimise välistamiseks kergelt aurutatud ja kuivatatud





# Teepuru kvaliteediklassid

- Teepurud jagatakse nelja kvaliteedi klassi
- 1. aste - Leaf - terve lehe teed
- 2. aste - Broken - murtud lehe teed
- 3. aste - Fannings - väike teepuru viimasest sõelumisest
- 4. aste - Dust - allesjäänud tolm

# Tee valmistamine

- Vesi peab olema värsk
- Igale teetüübile eraldi kann
- Enne teelehtede kannu panemist kannu soojendada
- Iga tassi kohta üks teelusikatäis teepuru
- Teed ei naudita tulikumana, vaid lastakse veidi jahtuda
- Teed juuakse aeglase sõõmude kaupa

# Tee kasulikkus

- Olenevalt valmistamisviisist rahustav või ergutav toime
- Neutraalse pH tasemega
- Tee seedimiseks kulub organismil vähem energiat kui kohvi seedimiseks
- Antioksidantide tase on teel tugevam kui C-vitamiinil
- Tees olevad ained toimivad vererõhu, veresuhkru ja kolesterooli hulga vähendajana
- Tees leiduvad ained hoiavad vere vedela
- Ennetavad ja kiirendavad paranemist külmetusest ja grippist
- Tees sisalduv fluor on põletikuvastase ja hambaemali kaariese eest kaitsva toimega

**Täname kuulamast**