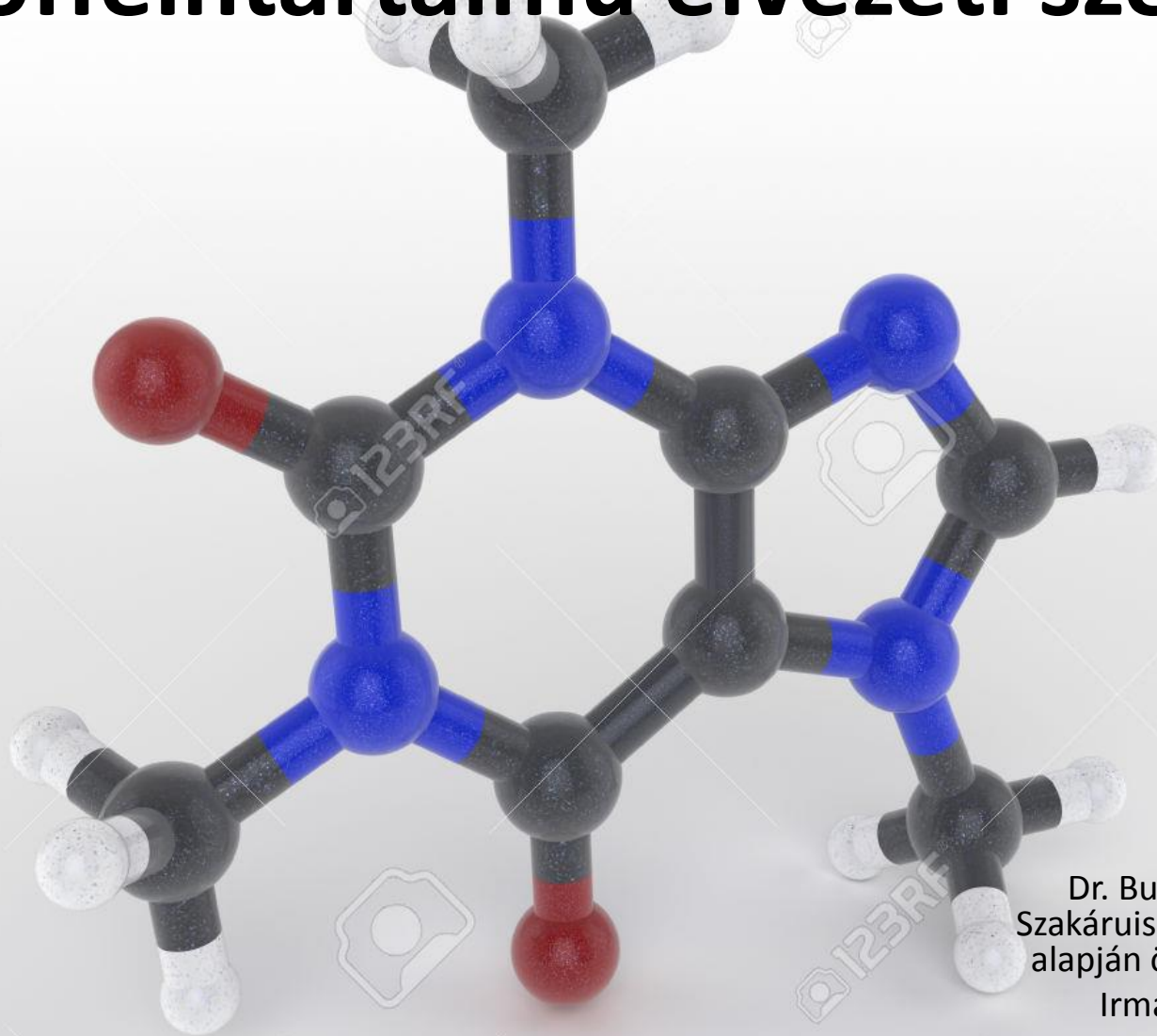


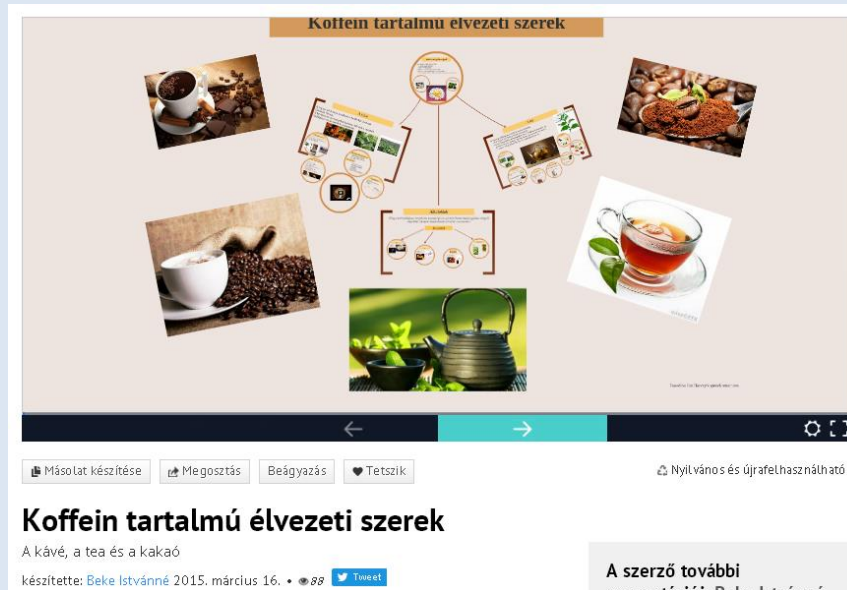
Koffeintartalmú élvezeti szerek



Dr. Buzás Gizella
Szakáruismeret könyve
alapján összeállította
Irmay Tünde
Módosítva 2017.09.24.

Prezentációk

- <https://prezi.com/hljksyi5mztz/koffein-tartalmu-elvezeti-szerek/>
- <https://prezi.com/ftnrbizmtkuk/copy-of-alkaloidtartalmu-elvezeti-szerek/>
- <https://prezi.com/np8evtkus8on/copy-of-a-kave-hatasa-az-emberi-szervezetre/>



A koffeintartalmú élvezeti szerek

- alapanyagai olyan koffeintartalmú növények, amelyek a központi idegrendszerre élénkítően hatnak, frissítenek, növelik a szervezet teljesítményét.
- Az élvezeti szerek csoportjának legfontosabb tagjai
 - a kávé,
 - a tea,
 - a kóladió és
 - a maté tea is.



A koffein



- idegméreg, de a naponta szokásos kávémenntiség (2-3 dupla) kedvező hatással van a teljesítményre, javítja az agy vérrellátását, csökkenti a fáradtságérzetet, segíti az emésztést.
- Egy csésze kávé a szervezetben mintegy 15 perc alatt szívódik fel.
- 1 g koffein (egy dupla kávéban lévő koffein tízszerese) egészséges felnőtt embernél szédülést, izgatottságot, fülzúgást okoz,
- 2-4 g görcsöket idézhet elő,
- Az 5 g fölötti mennyiség már halálos lehet.
- Gyermekeknek kisebb mennyiség is halált okozhat!

Mennyi koffeint tartalmaz (mg)?

150



főzött kávé

135



filteres kávé

110



instant kávé

80



energiaital

64



eszpresszó

47



fekete tea

36



zöld tea

24



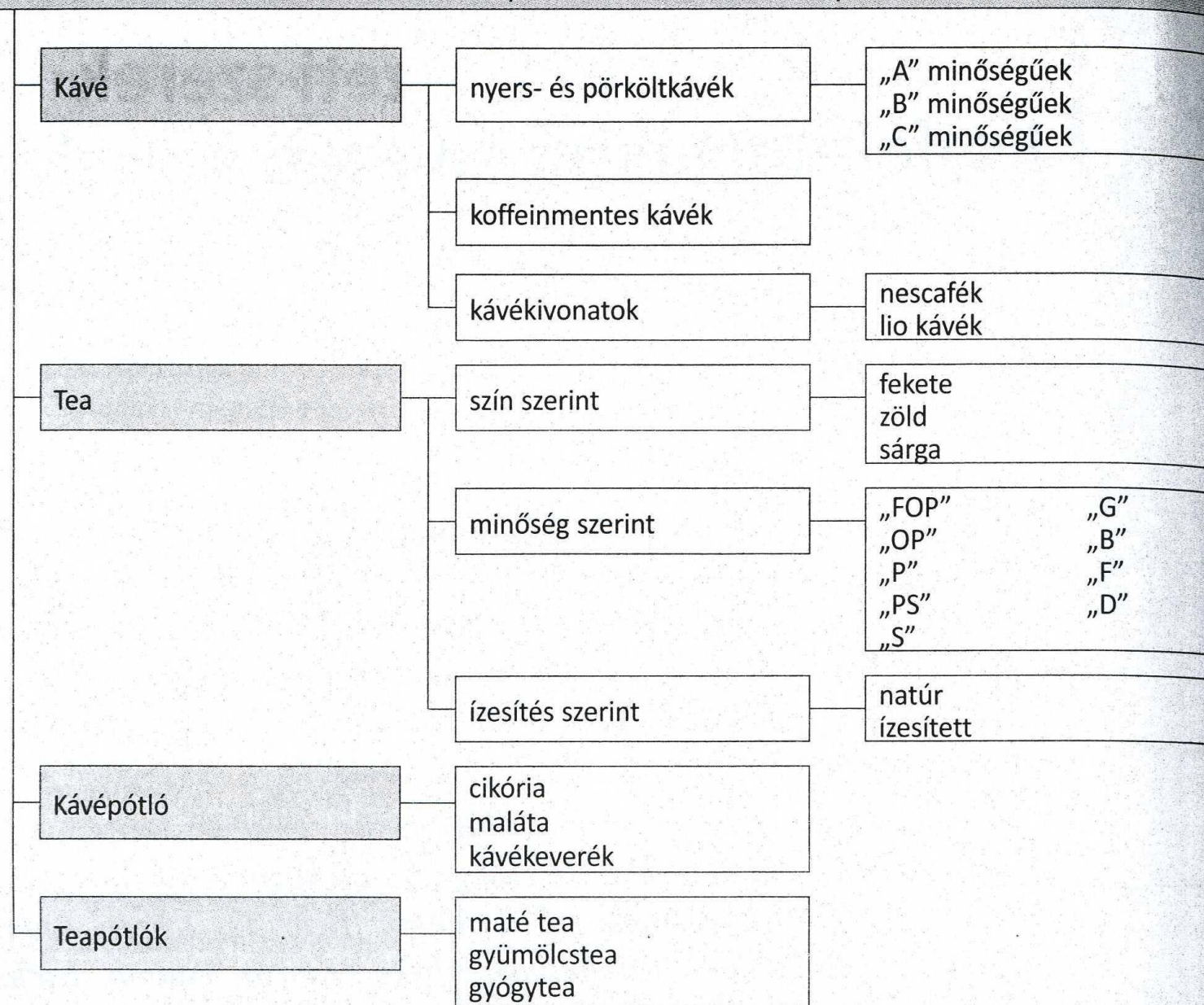
fehér tea

8



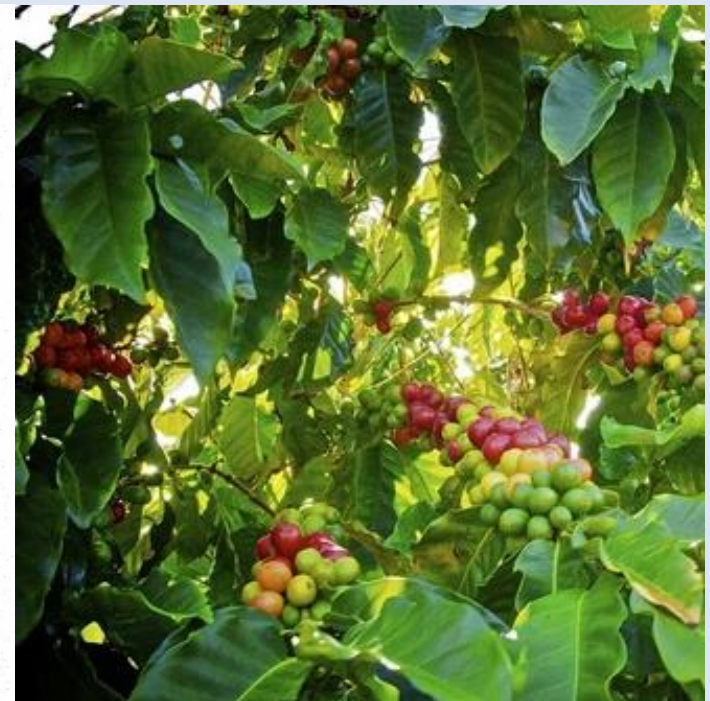
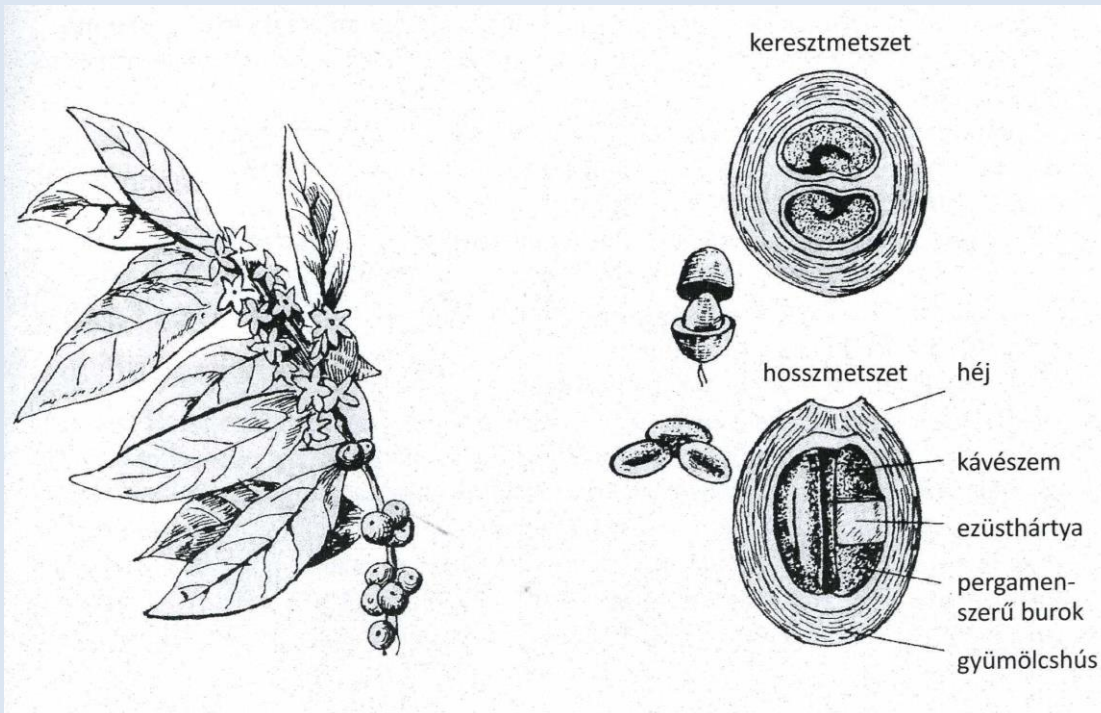
koffeinmentes
kávé

Koffeintartalmú és -helyettesítő élvezeti szerek csoportosítása



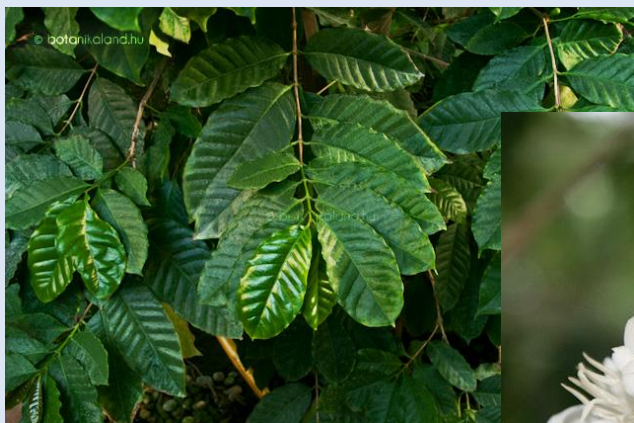
A kávé

- növény örökzöld cserje vagy fa, ennek cseresznyenagyságú, érett termése tartalmazza a kávészemeket.



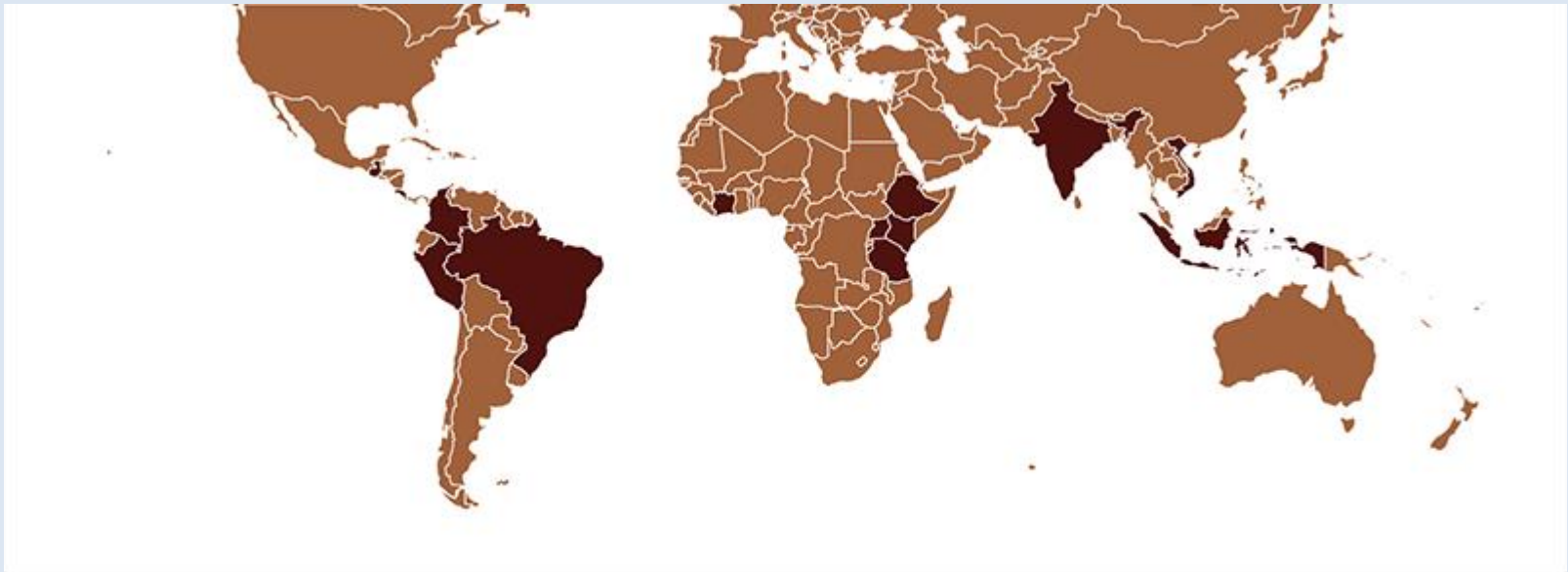
A kávénövény tulajdonságai

- Örökzöld cserje vagy 5-6 m magas fa. Sem a szárazságot, sem a tűző napfényt nem kedveli. Ezért főként a meleg égvöi vidékek hegyeinek lejtőin, alacsony dombvidékeken, meleg ($18-32^{\circ}\text{C}$), árnyékos és csapadékos területein termesztik.



A kávé

- csaknem 80 trópusi és szubtrópusi országban termesztik, az északi szélesség 23. és a déli szélesség 25. fok közötti, ún. kávéövben. Legfőbb kávétermesztő területek: Brazília, Közép-Amerika országai (kiemelkedően Kolumbia), Afrika (Kenya, Ghana, Elefántcsontpart), Délkelet-Ázsia és Óceánia.



A kávé története



A kávé a Föld népeinek egyik legnépszerűbb itala. Számos bizonyíték utal arra, hogy kb. 1000 éve fogyasztják. Származási helyéről és megismeréséről legendás mesék szólnak. Nem tisztázott a név eredete sem (pl. az arab nyelvben guhiva = izgató, serkentő, vagy kahveh = az iszlám bora). Valószínűnek tűnik, hogy *Abessínia* Kaffa (a nemzetközileg elterjedt kofe, café, név is igazolni látszik) nevű tartományából származik, ahol – a legenda szerint – kecskéket legeltető kopt szerzetesek fedezték fel.

A történet egy kissé más változata is innen származtatja a kávé, de e szerint a gyanútlanul legelésző kecskének köszönhető a felfedezés. Miután legelték a kávécserejék bogyóját és hajtását, szokatlanul élénkké váltak, a pásztorok éjszaka sem bírtak velük a karámban. A titkot a közeli kolostor tudós papjai fejtették meg, Ők voltak a kávé első fogyasztói és kedvelői is. Innen került át a 12–14. században Arábiába, ahol utcán, kávéházakban mérték a kiváló serkentő italt, sőt gyógyszerként is fogyasztották.

A 19. század elején ismét feltámadt hazánkban a kávéfogyasztási kedv. Számtalan kávéház épült, ezekben híres szellemi műhelyek alakultak, s működtek egészen a második világháborúig. A háború után a hagyományos kávéházak eltűntek, helyüket az eszpresszók vették át, s csak a kávéházak iránti nosztalgia élt tovább az emberekben. Nyilván ennek is köszönhetően

napjainkban a kávéházi kultúra újraéledését tapasztaljuk: egymás után nyílnak a kávéházak, s válnak a társasági élet kedvelt helyszíneivé.



A kávézási szokások országoként, népeként változnak.

A bécsi, belga, vagy az ír kávé más-más alapanyagokkal készül, az országok sajátosságai szerint. Belgiumban a likőrös, vaníliás íz nyerte el a kávéfogyasztók tetszését, Ausztriában a csokoládét kedvelik, Írországból pedig a whisky.

Az ír kávé kialakulása állítólag egy ügyes repülőtéren báros leleményességének köszönhető, aki az egyik gép átfagyott utasainak kívánt segíteni a gyors felmelegedésben a kávéjukba

öntött whiskyvel. Az ötlet mindenesetre jó volt, hiszen azóta világszerte népszerűvé vált az ír kávé, amely cukrot, alkoholt, koffeint és zsírt egyszerre tartalmaz, igazi energiabomba. Legyen szó azonban bármely nemzet sajátos fekete italáról, a széles palettán minden kávérajongó megtalálja kedvencét. Az igazi ínyencek Európában nagyon kedvelik az olaszok híres „espressoját”, a kis mennyiségben fogyasztott, méregerős feketét.



A kávébabtól a csészéig

- Már a **szüretelés** nagyon fontos a jó kávéhoz.
- A kávécseresznyét akkor kell leszedni, amikor megérett, nem szabad sokáig a növényen hagyni.
- A szüretelést emiatt körültekintően kell végezni, elvégre nem egyszerre érnek meg a szemek.
- Ahol nem kézzel, puttonnyal szüretelnek, ott speciális kávészedő gépekkel mennek végig a sorokon.
- A gép leveri az érettebb és ezért csüngő szemeket az ágakról, és ezeket takarítják be.
- Gyors eljárás, ugyanakkor hátránya, hogy a kevésbé érett kávécseresznyéket is begyűjti, ezért az eredmény rosszabb minőségű lesz.



A kávébabtól a csészéig

- Ezután következik a **kávé terméshúsának eltávolítása**, amely történhet száraz és nedves módszerrel.
- A száraz feldolgozás során a kávészemeket szétterítik valamilyen természetes anyagból készült felületre, például gyékényekre. A bogyókat rendszeresen forgatják, hogy minden oldalon egyenletesen száradjanak, és ne induljon be az erjedési folyamat.
- A nedves módszer alkalmazásakor egy speciális gép hasítja le a burkot a kávészemekről.

A kávébabtól a csészéig

- Ezután következik a **fermentálás**, vagyis erjesztés. A kávészemeket vízben áztatják, amíg a természetes erjedésnek köszönhetően a magköpeny könnyen eltávolíthatóvá nem válik, ekkor egyszerűen vízszugárral megtisztítják a kávészemeket.
- Fermentálás után **a kávészemeket kiszárítják**, vagy természetes úton, vagy gépben. Ez heteket is igénybe vehet, közben pedig vigyázni kell, hogy a kávébab ne veszítsen túl sokat nedvességtartalmából, ugyanakkor egyenletesen kiszáradjon. Ha ez is megtörtént, a kávészemeket súly és méret szerint kiválogatják.

A kávébabtól a csészéig



- A következő lépés a pörkölés, ami a folyamat egyik legfontosabb része.
- Ekkor alakul ki a kávé íze. A pörkölés során a kávészemek megduzzadnak, besötétednek, a bennük található szénhidrátok pedig karamellizálódnak.
- A pörkölés végén a kávé lehűtik: ez történhet hűtőrácsen (ekkor a kávészemek még pörkölődnek egy rövid ideig), vagy víz hozzáadásával (ekkor magasabb lesz a kávé nedvességtartalma).

A kávébabtól a csészéig

- A kávét ezután **megőrlik**. A professzionális gépek őrlőhengereit folyamatosan hűtik, hogy a meleg ne ártson a kávé aromájának, és az is fontos, hogy egyenletes legyen az őrlemény.
- Az utolsó ugyanakkor igen fontos lépés a **csomagolás**, amelynek fontos szerepe van a kávé aromájának megőrzésében, ennek érdekében nitrogénnel feltöltött zacskót vagy vákuumcsomagolást használnak, mivel a kávé érzékeny a levegő oxigén- és nedvességtartalmára.
- Forrás: <http://kaveklub.reblog.hu/a-kavebabtol-a-cseszeig>

Kávégyártásról még

- <https://www.youtube.com/watch?v=mkbSZWc7NBc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=T3aGFO-1L5k&spfreload=10>
- <http://olaszpresso.hu/magtol-a-cseszeig/>
- <http://www.gasztromanko.hu/gasztrokalauz/kave/a-kave-feldolgozasa/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=UWoRdyKsxPE>
- Angolul: <https://www.youtube.com/watch?v=TTDy-LONKIg>

A kereskedelmi forgalomban **nyers** és **pörkölt** kávé kapható

- **Nyers kávé** – más néven zöld kávé – a gyümölcshústól, ezüsthártyától, pergamenhéjtől megfosztott kávé.
- Az alapkávékból a vásárló saját ízlése szerint állíthatja össze a keveréket, amit otthon pörkölhet meg. A frissen pörkölt kávéból főzött kávéital különleges élvezeti értéket nyújt.



- **A pörkölt kávé** a nyers kávéból szakszerű pörköléssel előállított szemes vagy őrölt termék.
- A pörkölést követő legfeljebb 3 napon belül főzhető, de ipari szinten a jól megválasztott csomagolással – vákuum – ezt a időszakot képesek meghosszabbítani.



Nyers- és pörkölt kávék

- Kávéfajták csoportosítása

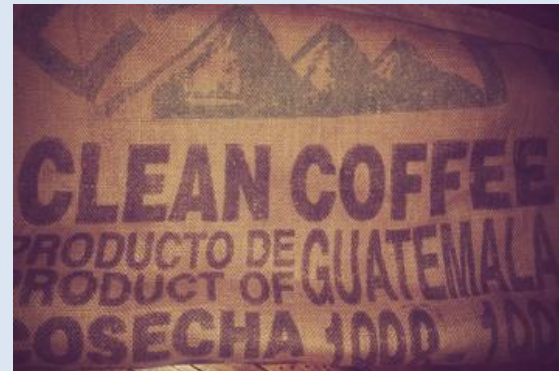
- Növényteni rendezés:

- Legaromásabb az **Arabica**,
- koffeinben leggazdagabb a **Robusta** kávé.
- A **Liberica** közepes élvezeti értékű, ma már kevésbé elterjedt.



Nyers- és pörkölt kávék

- **Kávéfajták csoportosítása**
 - **Kereskedelmi csoportosítás:** A legjelentősebb kereskedelmi kávéfajták általában a termőhelyről, kikötőről kapták nevüket. A fajták összekeverése adja a hazai kereskedelemben ismert kávékat: Santos, Rio, Narino, Cauca, Huila, Medellin, Manziales. A keverési arányokat titokként őrzik.



<http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/a-vilag-egyik-leghiresebb-kavemarkajat-is-magyar-alapitotta/>



Nyers- és pörkölt kávék

- **Különleges kávéfajták:**
 - **Maragotype (kiejtése maraguzsip):** Akkora, mint az elefánt - legalábbis a többi kávészemhez viszonyítva. A Maragotype óriási szemei kétszer akkorák, mint a normális kávészem méret. Az íze is dupla - intenzív, pikáns aromájú kávé!
 - **Gyöngykávé:** a termésben a hiányos megtermékenyítés miatt csak egyetlen, nagyméretű, gyöngyszem alakú kávé fejlődik



A 3 legdrágább kávé a Földön állati ürülekéből



- A Jacu madár ürülekéből nyert kávé állítólag nagyon finom. Bár nem a legdrágább kávé, íze mégis **édes, mogyorós, ánizsos árnyalatokkal**. Ha valaki nem hiszi, kóstolja meg. A fizetésnél pedig jól nyúljon a zsebébe.
- A Jacu madár kávé (Jacu bird coffee) egyébként egy **Henrique Sloper nevű kávétermelő nevéhez fűződik**. Kezdetben egyáltalán nem örült annak, hogy ez a védett madárfaj a földjén megeszi a kávécseresznyéket.
- Majd később rájött, hogy a Jacu madár ürülekéből nyert arabica kávé sokkal finomabb és van olyan értékes, mint a Kopi Luwak vagy a Black Ivory kávé.
- Azt is elmesélte, hogy a kávécseresznyéket betakarító munkásokat volt a legnehezebb meggyőzni arról, hogy innentől a Jacu madár ürülekéből takarítsák be a kávészemeket.

A 3 legdrágább kávé a Földön állati ürüleből



- A Kopi Luwak kávéról már sokan hallottak. Angolul civet coffee-nak is nevezik. Ezt egy macskafélének, a cibetmacskának köszönhetjük. A kávé **Indonéziából származik**.
- A cibetmacska az érett vörös színű kávécseresznyét eszi meg. Miután megette, szervezete csak a puha héjat emészt meg. A kemény kávébab a székletével együtt távozik.
- **Ízvilága leginkább a csoki aromájára emlékeztet.**
- Nemcsak azért olyan drága, mert állati ürüleből szerzik, hanem azért is, mert a cibetmacska többnyire éjszakai állat. Nehéz megtalálni, így ürülekére is körülményesebb rábukkanni.



A 3 legdrágább kávé a Földön állati ürületekből



- Azonban sajnos elképzelhető, hogy az olcsóbb Kopi Luwak kávékat olyan cibetmacska ürületekből szerzik, mely állatokat fogva tartanak.
- Egy sanyarú körülmények között élő állat nem tud olyan minőségű kávé alapanyagot „szolgáltatni”, mint szabadon élő társai. Nemcsak táplálkozási szokásukban térnek el egymástól. Pszichés tényezői is vannak a dolognak.



A 3 legdrágább kávé a Földön állati ürületekből



Forrás

<http://legjobbkave.hu/a-3-legdragabb-kave-a-foldon-allati-urulekbol/>

- Nemcsak macskafélék vagy madarak tudják úgy megemészteni a kávécseresznyéket, hogy közben a kávébabot érintetlenül hagyják.
- Egész pontosan azért mégsem hagyják érintetlenül, mert a gyomorban biokémiai reakcióba lép a kávébab és az elefánt gyomorsava.
- **A kávészemek kiürítése akár 30 órát is igénybe vehet.** Ezalatt az idő alatt az elefánt gyomorsava képes lebontani a kávé kesernyés ízéért felelős fehérjét. A [Black Ivory kávé](#) így egy harmonikus **csokis-diós ízvilágú** kávé lesz.
- A Black Ivory kávénak arabica kávé az alapja és egy **thaiföldi elefánt rezervátumban állítják elő**. Állítólag ez a legdrágább kávé a világon és csak a második legdrágább kávé a cibet kávé.

A 3 legdrágább kávé a Földön állati ürületekből

- 33 kilogramm (10.000 kávészem) nyers arabica kell egy kilogramm BLACK IVORY kávé előállításához.
- Míg 2012-ben az éves BLACK IVORY kávétermelés 70 kg volt, 2013-ban elérte a 300 kilót. Tehát tömegtermeléستől nem kell tartani, talán ez a sok extra és a limitált mennyiség tudja tartani ilyen magas áron ezt a kávé.
- A kilogrammonként 1100 dollárba, azaz 240 ezer forintba kerülő **Black Ivory** kávé novembertől néhány luxusszálló forgalmazni kezdte, csészénként 50 dollárba kerül.
- Forrás: <http://olaszpresso.hu/black-ivory/>



Nyers- és pörköltkávék

- **A koffeinmentes kávék** valódi kávéból készülnek, a koffein kioldásával.
- A nyerskávét speciális berendezésekben vízzel és vízgőzzel nedvesítik meg. Megfelelő oldószerekkel kimossák a koffeint, az oldószermaradványokat pedig vízgőzzel hajtják ki.
- A koffeinmentesített kávé száraz masszája kilogrammonként legfeljebb egy gramm koffeint tartalmazhat.
- Ez az érték a legtöbb európai országban törvényileg szabályozott.
- A kiöblített koffeint megszáritják, és például a kóla italban újra felhasználják.
- A koffeinmentesített nyerskávészemeket eredeti nedvességüknek megfelelően megszáritják, majd a szokásos módon pörkölik.
- Forrás: <http://www.tchibo.com/servlet/content/385506/-/hu/kv/a-kv-tja.html>

Koffeines vagy koffeinmentes?

A koffeinmentes kávét olyan kávébabból állítják elő, melynek sokkal magasabb a zsírtartalma, ezáltal a vér koleszterinszintjét jelentősen emeli. Ez fokozza az érelmeszesedés és a későbbi szövődmények kialakulásának kockázatát.

A koffeinmentes kávé, nem 100%-ban mentes a koffeintől. Egy átlagos kávé körülbelül 135 mg koffeint tartalmaz. Ellenben a mentes változatában is megtalálhatunk csészenként 5-8 mg koffeint. Ami nagyon töredék szám természetesen, így hatása a legtöbb emberen egyáltalán nem is érezhető.



Képforrása: www.tudomanyeseletmod.hu

„A testi és lelki egészség egyensúlyának a kialakítása”

SARKAD-DAOP-5.1.1-09-2f-17

Egészség megőrzési program

Nyers- és pörköltkávék

- **Kávéfajták csoportosítása**
 - A kávékeverékek a valódi és a pótkávé őrölés után készített keverékből állnak. A keverés aránya leggyakrabban 50-50%, de eltérő is lehet a különböző márkatermékekben.



A cikóriakávé a megpörkölt cikóriagyökérből készül. Régen, nagyanyáink idejében kávépótlékként használták, majd fokozatosan kikopott a hazai köztudatból, míg az utóbbi években kezdik újra felfedezni. Ugyanakkor Franciaországban például évszázadok óta kedvelt, minőségi élvezeti cikk a cikóriakávé.

Megfelelő eljárással a feketekávéhoz hasonló módon készíthető el. Fogyasztható presszókávéként, készülhet belőle tejeskávé, cappuccino, melange éppúgy, mint a feketekávéból. Felhasználható süteményekben is a cikória.

Kapható instant változatban is, azonban frissen főzve az igazi, így élvezhető igazán a cikóriakávé egyedülálló, karamellás íze.

Ha boltban vásároljuk, figyeljünk arra, hogy hozzáadott cukrot ne tartalmazzon a cikóriakávé, valamint ne keverjék malátával (ilyen például a MACI kávé). Utóbbi ugyanis a gluténérzékenyek számára nem ajánlott. Kapható őrölt és nagyobb darabos változatban is.



Nyers- és pörköltkávék

- **Kávéfajták csoportosítása**



– **A nescafé** porítással előállított, forró vízben pillanatszerűen oldódó kávékivonat. Lehet valódi kávé és kávékeverék (ez utóbbi 49% valódi kávéból és 51% pótkávéból készül). A porítás során alkalmazott hő hatására íz- és illatanyagok távoznak el, ezért a nescaféból az eredeti kávénál gyengébb aromájú ital készíthető.

Instant kávé

- Instant, azonnal oldódó kávé. Már a 30-as években kifejlesztették a forró vízben tökéletesen feloldódó kávékivonat előállításának eljárását.
- 1945 után ez a termék világszerte gyorsan elterjedt, mivel általa lehetővé vált, hogy forró víz hozzáadásával bárhol és azonnal elkészüljön a kávé.
- A kávékivonatra a gyors elkészíthetőség és a hosszú eltarthatóság jellemző.
- A koncentrátum előállításához a darált pörkölt kávéból forró víz hozzáadásával erős kávékoncentrátumot készítenek, majd hirtelen lefagyasztják.
- Az így kapott folyadékot alacsony nyomáson, vákuumos szárító kamrában elpárologtatják, ennek eredményeként durva szemcséjű, oldódó kávé marad vissza.
- A nagyon alacsony hőmérséklet következtében ez a munkaigényes szárítási folyamat megakadályozza, hogy a kávé érzékeny aromái sérüljenek, s ezáltal kiváló minőségű, instant kávé jön létre.
- Forrás: <http://www.tchibo.com/servlet/content/385506/-/hu/kv/a-kv-tja.html>

Nyers- és pörköltkávék

- **Kávéfajták csoportosítása**
 - **A pótkávék** alapanyaga azoknak a pörkölt növényeknek az őrleménye, amelyek íze hasonlít a valódi kávéhoz.



A baristáknak

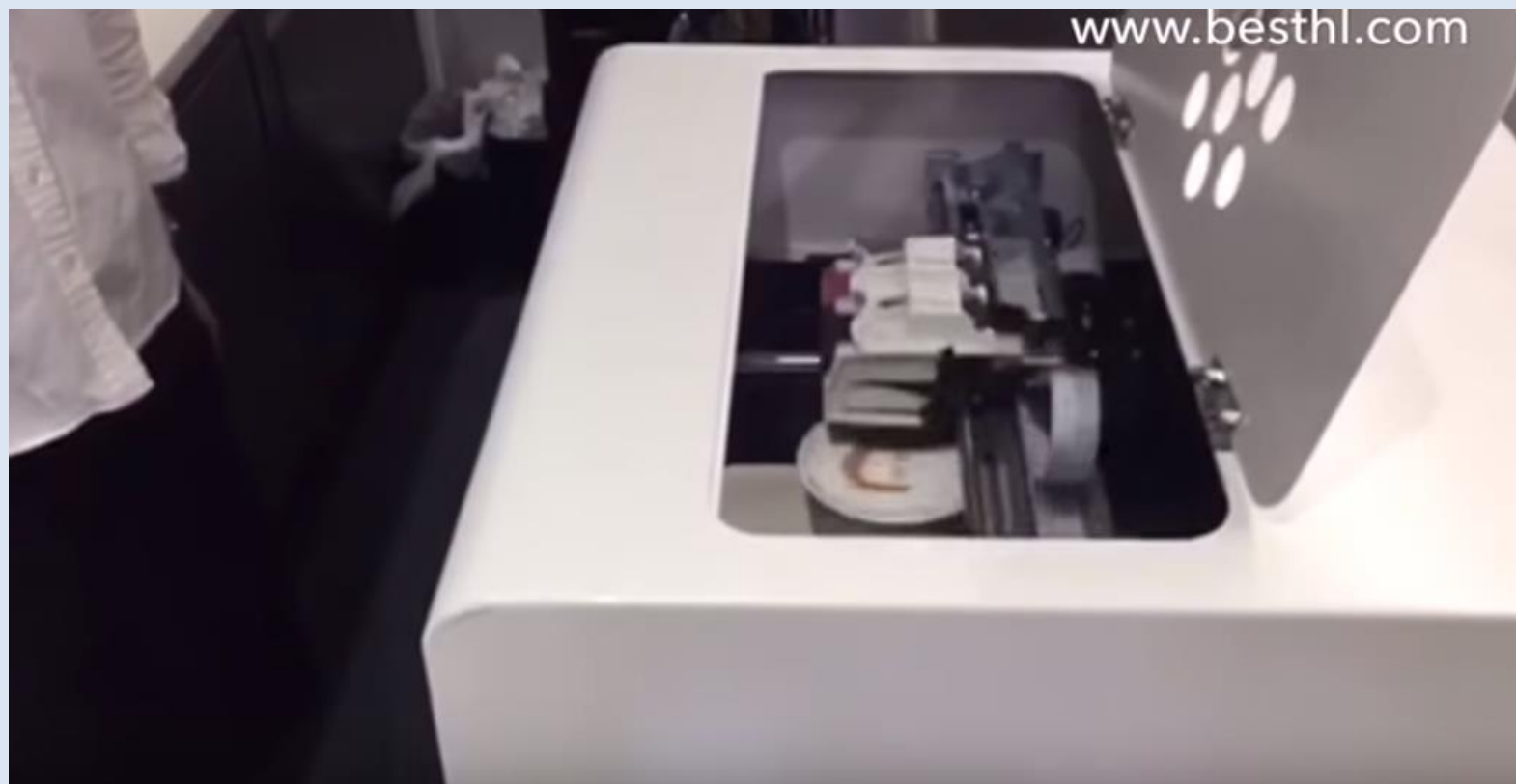
- ismerniük szükséges a kávénövényt és annak fajtáit, annak szüretelését és tárolását, a pörkölés módjait és folyamatát, a darálás módszereit, a kávé megfelelő tömörítését, az elkészítéshez szükséges anyagok fizikai jellemzőit, valamint képesnek kell lenniük a vendég ízlését figyelembe véve megfelelő kávé ajánlani.
- **A *barista* szó olasz eredetű, eredetileg „bárpulti felszolgálót” jelentett,** akinek egyik feladata volt a kávé elkészítése, de emellett hideg (alkoholos) italfelszolgálással is foglalkozott. Az Egyesült Államokban a hetvenes-nyolcvanas években népszerűvé vált espresso divatba hozta a kifejezést (részben a Starbucks cég marketing-akcióinak hatására).



Forrás: <https://hu.wikipedia.org/wiki/Barista>

- <https://www.youtube.com/watch?v=CpA5VARfDJM>
- Magyar barista: Tóth Sándor
- <https://www.youtube.com/watch?v=pcZh2OEI5EQ>
- Szongoth János kávémeister
- <https://www.youtube.com/watch?v=n4PYAlgMmro>

https://www.youtube.com/watch?time_continue=88&v=MqVqwctptt8



Kávéfőzés másként – a török kávé

A kávé, ahogyan megismertük, legtöbbször a sűrű, erős presszókávét jelenti. A világ más tájain azonban egészen máshogyan főzik a kávét, mint ahogyan azt mi megszoktuk. Az egyik gyakori főzési mód a törökös kávékészítés.



Lehet egy kávé zaccal?

A mai átlagos kávéházi vendég valószínű, hogy furcsán nézne, ha egy csésze törökösre főzött kávét tennének elé a presszóban. A legszembetűnőbb különbség, hogy a török kávé nem különíti el a kávé anyagát a rajta átpréselt forró víztől. Egészen pontosan a kávét nem leforrázzák és kidobják, hanem megfőzik, s magát a megfőtt kávét (zaccot) is elfogyasztják.

A török kávé főzése

A török kávé kulcsa tehát maga a főzés. A kávé hagyományosan egy rézedényben készítik. Ebbe mérik bele az adagonként nagyjából 1 dl vizet, majd tetejére az adagonként 1-2 kávéskanál őrölt kávé. A főzőembernek itt valóban akad dolga a későbbiekben is, nem csak az, hogy bekészítse és magára hagyja a kávégépet. Ezt a kávé-t ugyanis gondosan, aprólékosan kell elkészíteni.

A török kávé főzése hosszadalmas művelet. A kávé nem szabad elkeverni a vízben, hagyni kell a tetején úszni egészen addig, míg a kávé át nem ázik, s le nem süllyed a víz aljára. Ekkor meg lehet kevergetni.

Valójában a kávé nem is kell főzni, hiszen nem szabad megvárni, míg a víz felforr. Amikor a víz elkezd melegedni, akkor a folyadék tetején a hab elkezd sűrűsödni. Ekkor félre kell húzni egy kicsit, le kell venni a tűzről, majd újra kezdeni. Három-négy alkalommal is vissza lehet tenni a tűzre, addig, míg a tetején a hab egyre sűrűbb és sűrűbb lesz. Minél sűrűbb a végeredmény, annál jobb a kávé. Ha viszont nem vagyunk elég óvatosak, s a víz felforr, akkor a hab szétesik, szinte elpárolog.

A török kávé-t feketén isszák, csak cukorral, és egy fűszerrel ízesítik. Ez a kardomom, ami a gyömbérhez hasonló, kissé füstös ízű, nálunk nem túl ismert fűszer. A cukrot és a fűszert is főzés előtt adják a vízhez, s ezzel együtt készítik el az italt.

Forrás: <http://www.kavegourmet.hu/spg/640329,64629/Kavefozes-maskent-a-torok-kave>



A fenntartható kávé

- <http://www.tchibo.hu/fenntarthato-kave-c400073875.html>



A kávé minőségi jellemzői

- A kávé minősítése során a fizikai, kémiai, tisztasági jellemzőit és az érzékszervi tulajdonságokat egyaránt vizsgálják.
 - A kávé egészben és őrölt állapotban is a felhasznált kávéfajtákra jellemző illatú legyen
 - Idegen szag nem megengedett
 - A kávéital szintén a felhasznált kávéfajtákra jellemző, kellemes, jellegzetes hatású, idegen íztől mentes legyen

A kávé csomagolása

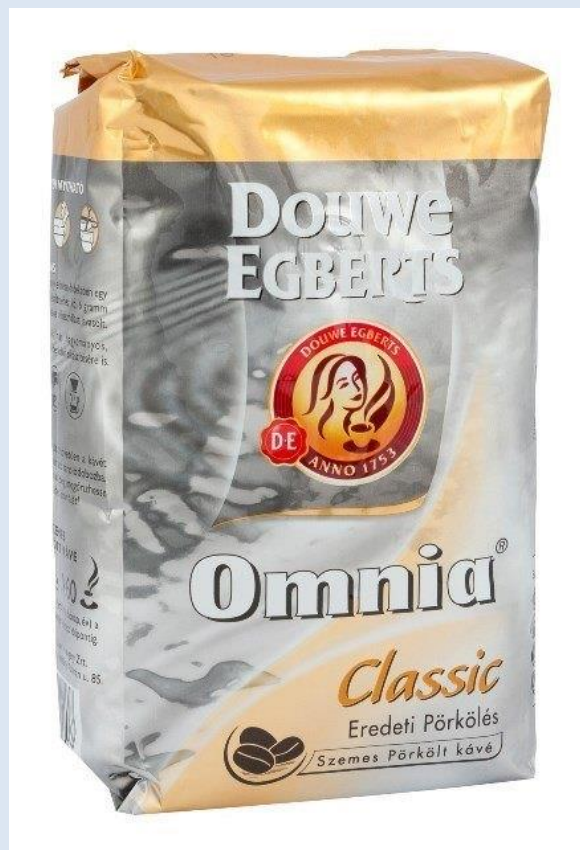
- A kávé minőségmegóvása csak légzáró csomagolásban biztonságos. Az őrölt kávék legmegbízhatóbb csomagolása a vákuumcsomagolás.
- Csomagolóanyaguk kartondoboz + alufólia vagy kasírozott alufólia, esetleg műanyaggal kasírozott papírzacskó.



A kávé csomagolása

- A pörkölt kávék 100-250-500-1000 g-os csomagolási egységben, kombinált alufólia-reklámhordozó papír vagy fémdobozos csomagolásban kerülnek forgalomba.







Cremoso 4-es erősségű	Forte 8-as erősségű	Intenso 10-es erősségű	Decaffeinato koffeinmentes
Krémés ízű, 100% arabica kávéból	arabica és robusta kávék keveréke	arabica és robusta kávék keveréke	gazdag aromával



Amigos Decaffeinato koffeinmentes kávé pod, ESE pod



72 Ft

Tömeg : 7 gramm

Szállítási idő: 1-2 munkanap

db



KOSÁRBA RAKOM!



Amigos Decaffeinato koffeinmentes kávé pod

egy gazdag ízű, klasszikus olasz pörkölésű kávé. Azoknak, akik napi négy kávénál is többet isznak és bárki másnak.

RÉSZLETEK

ADATOK

VÉLEMÉNYEK

Az **Amigos Decaffeinato** *koffeinmentes kávé pod*, egy gazdag ízű, koffeinmentes gourmet kávé ami ízében nem tér el a többi, nem koffeinmentes kávétól.

Ajánlott azok számára, akik egy nap több mint négy feketét fogyasztanak. Klasszikus olasz pörkölési technológiával készül, ötvözve a modern technikával, ami az aromákat és az illatokat hozza ki belőle.

Ha nem podos gépet használsz akkor ezt a POD-ot felnyitva hozzájutsz 7 gramm finomra őrölt kávéhoz, így már normál karos gépben is elkészítheted.

Nézd meg a kézi kávéfőzőt!

<https://kavebolt.net/handpresso/606-handpresso-wild-hybrid-ese-pod-orolt-kave.html>

A kávé felbontása után

- fontos, hogy jól zárható dobozba tegyük, hogy minél tovább megőrizhesse frissességét és eredeti aromáját!



A kávé tárolása

- A kávéét 10-15 °C hőmérsékleten, maximum 70% relatív páratartalom mellett tanácsos tárolni.



A tea

- A tea a teacserje vagy teafa sodrott, megszárított levele.
- A tea minőségét a szüret ideje, a tealevelek növényen való elhelyezkedése, a származási hely és a feldolgozás technológiája határozza meg.



Termőhelyek

- A teát jelenleg legnagyobb mennyiségben Kínában, Indiában, Japánban, Srí Lankán (régen Ceylon), Indonéziában és Oroszországban termelik.



A tea története



A *tea* szó hallatán felötlik bennünk egy legenda: élt Kínában i. e. 3000 évvel egy császár, Sen Nung, aki egy napon rosszul érezte magát az ebéd után, leheveredett egy fa alá és elszenderedett. Amíg aludt, a fáról egy levél belehullott a közeli vízforraló edényébe. Természetesen a víz most is forrott, várva, hogy a császár, ha felébred, azonnal olthassa a szomját (a kínaiak már akkor is forralt vizet ittak). A császár felébredve meglátta a színes vizet, bizakodva megkóstolta, és csodák csodájára jobban lett. Ez a valódi tea legenda,

amely csupán annyiban kapcsolható a teához, hogy *szomjoltásra*, *folyadékpótlásra* és *az egészség megővésére* is fogyasztható.

A teaitalt az emberiség mintegy 5000 éve fogyasztja. I. e. 2700-ban már említik a teaivást, az i. e. 5. századból pontos leírást olvashatunk a teacerjéről. Őshazája Kelet-India, Assam vidéke. Innen került át Kínába. Európába először a 16. században szállítottak teát. Kezdetben gyógyszerként használták (sőt, használják ma is, ugyanis frissítő, izzasztó hatásával gyógyítja a lázas betegeket).

A szertartásos teaivás Japánban alakult ki a 19. században. Kínában akkora értéke volt a teának, hogy a mongol származású katonák teában kapták a zsoldot.



Hazánkban a 18. sz. elején vált ismertté. Kezdetben *herbatea* (a lengyelek ma is herbatának nevezik) néven forgalmazták. Széles körű fogyasztása csak mintegy 100 éve kezdődött. A teaitalt árusították kávéházakban is, akkor kezdődött az „ötórai tea” divatja.

- A teagyártás technológiája
- <https://www.youtube.com/watch?v=N8bJpkRq-vU>
- A tea története 1. rész
- <https://www.youtube.com/watch?v=IZcPeGHZ5y4&list=PL4DrTUc03pYfpKt4U5A7z2z8pyaDkVlfl&index=1>
- A tea története 2. rész
- <https://www.youtube.com/watch?v=nU22uTz0MFQ>
- Hogyan készült?
- <https://www.youtube.com/watch?v=HsL93GOvXlc>

Teatörténetek

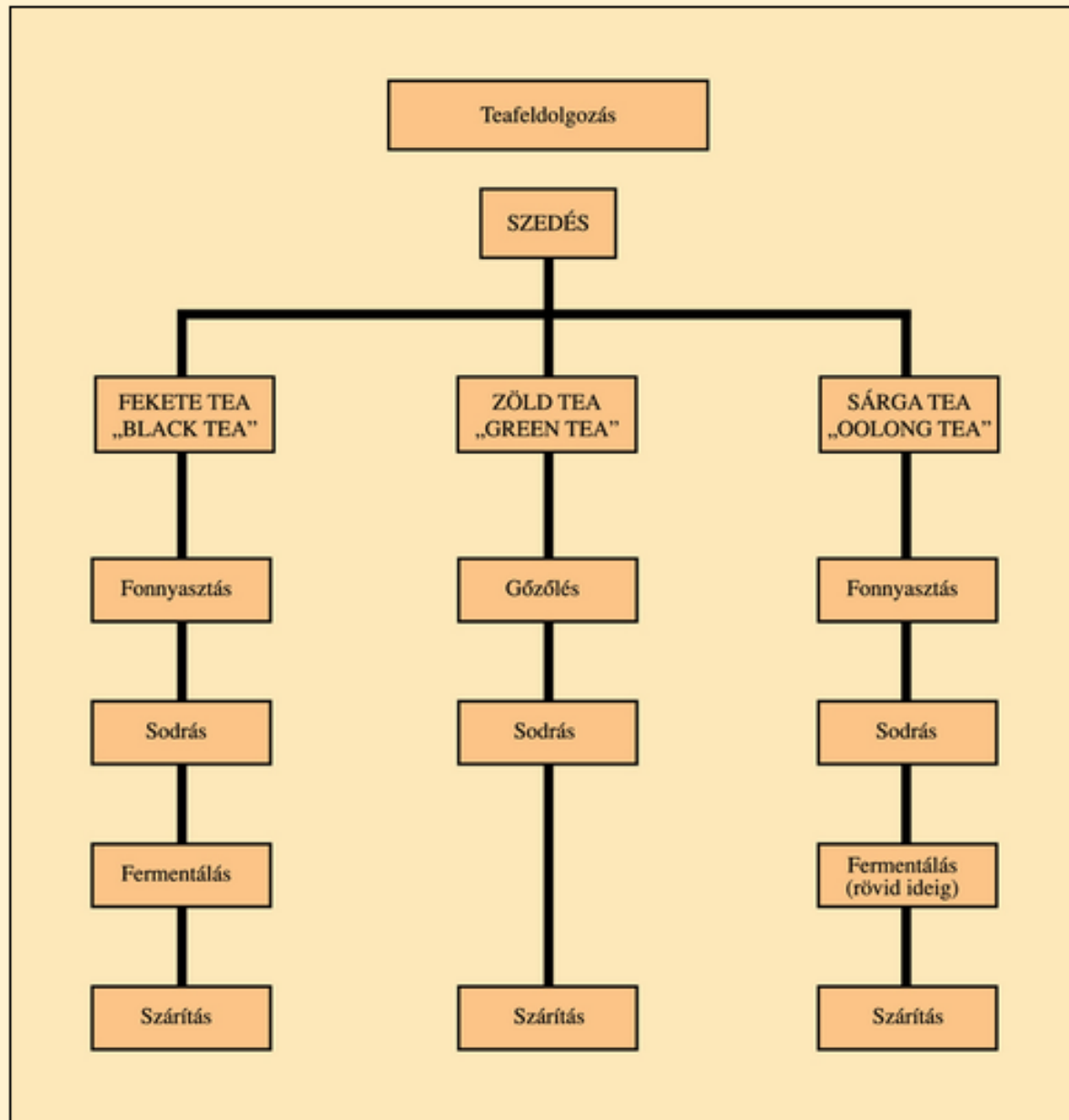
- <http://teekanne.hu/a-tea-tortenete.php>
- <http://teekanne.hu/teafilter.php>
- <http://teekanne.hu/teacserje.php>
- <http://teekanne.hu/termesztes.php>
- <http://teekanne.hu/szueret.php>
- <http://teekanne.hu/tea-eloallitasa-fekete-tea.php>
- <http://teekanne.hu/tea-eloallitasa-zold-tea.php>
- <http://teekanne.hu/tea-eloallitasa-feher-tea.php>
- <http://teekanne.hu/tea-eloallitasa-oolong-tea.php>
- <http://teekanne.hu/tea-eloallitasa-pu-erh-tea.php>
- Angolul a teáról:
<https://www.youtube.com/watch?v=M5N32TAiUMw>

- A teanövény feldolgozása szerint megkülönböztetünk fehér, sárga, zöld, fekete teát.



Különböző színű teák balról
jobbra haladva:
zöld tea (japán bancsa tea), sárga
tea (kínai kekecha tea), Oolong tea
(Kína) és fekete tea (India)

A tea feldolgozási folyamata





Mi a fehér tea?

A fehér tea is a *Camelia sinensis* teanövény gyermeke, hasonlóképpen a zöld, oolong, sárga, fekete és az igazi fekete, Pu-Erh teához. A különbség egyedül a levelek megmunkálásában és feldolgozásában van. Általában azokat a teákat nevezzük fehér teának vagy szűz teának, amelyeket legkevesebb emberi beavatkozással állítanak elő, sodrás nélkül. A szedés kizárólag rügyre és friss levélre koncentrálódik, amely aprólékos munkát igényel. A fehér tea a legkevésbé feldolgozott teaféle, innen származik a másik, szűztea elnevezése.

Forrás: <http://feherte.hu/mi-a-feher-tea>

FEHÉR TEA, A TEÁK KIRÁLYA

A kényeztető, lágy íz mellett a fehér tea rendszeres fogyasztása egyedülálló hatást gyakorol az emberi szervezetre. Ízesítés nélkül is nagyon kellemes, édeskés az aromája!

- Természetes antioxidáns tartalma a zöld teában található mennyiség kétszerese, a létező teák között ebben a legnagyobb
- Rákmegelőző hatású - Flavonoid tartalma megakadályozza a sejtburjánzást
- Vérnyomáscsökkentő hatású - összetevői elősegítik a vér optimális áramlását
- Koleszterincsökkentő, szabályozza a koleszterin szintet
- Szívbarát - felére csökkenti a szívinfarktus kockázatát
- Csonterősítő
- Antibakteriális és virucid hatású
- Segíti a fogyást és méregtelenítést
- Csökkenti az éhségérzetet



Képforrás: www.solampas.hu

„A testi és lelki egészség egyensúlyának a kialakítása”

SARKAD-DAOP-5.1.1-09-2f-17

Egészség megőrzési program

Sárga tea

- A sárga tea, mint a zöld tea másik alfaja, nagyon kíméletes erjedésen esik át, majd nedves ruha alatt gőzölik, így a tea sárgás színezetet kap. Az oxidáció a sárga tea esetében minimális.



Zöld tea

- A zöld tea a legkevésbé feldolgozott teafajta, és ez tartalmazza a legtöbb antioxidáns polifenolt, azok közül is az ún. *epigallocatekin-3-gallát(EGCG)* nevezetű katekint, amely a zöld tea összes hasznos élettani hatásáért felelős.
- A klasszikus zöld tea az éppen betakarított, friss levelek rövid gőzölésével készül, amelynek során a levelek puhává és rugalmassá válnak, miközben a gőzölés folyamata megakadályozza a tealevelek fermentálódását és elszíneződését.
- Gőzölés után a tealeveleket sodorják, majd hőhatásnak teszik ki (forró levegővel kezelik, vagy kézzel szárítják/aszalják, például egy forró wok oldalához préselve).
- A végeredmény a jól ismert zöld tea, amelyet ha leforrázunk – vagy ahogy a tearajongók fogalmaznak: felöntünk –, egy élénk zöldessárga színű, kellemesen fanyar, füves-vajas ízű frissítő italt kapunk.
- Még többet a zöld teáról: <http://dietless.hu/zold-tea/>



Fekete tea



- A fekete és zöld tea is a teacserje (*Camellia sinensis*) leveleiből készül. A különbség nem a tea minőségéből, hanem a feldolgozási folyamat eltérő lépéseiből adódik: a tealevelek leszedését követően, attól függően, hogy milyen típusú tea előállítása a cél, eltérő mértékű kontrollált oxidációt engednek meg - ez az ún. fermentáció, amely a levelek barnulásával jár.

Darjeeling tea

- A tea India keleti területéről, Nyugat-Bengálból származik, Darzsilingből. Az itt termesztett teák többségéből fekete teát készítenek
- Változatai
 - Első szedés: március közepén, a tavaszi esőzések után szüretelik, színe világos, aromája lágy
 - Második szedés: júniusban szedik, színe borostyános
 - Őszi szedés: az esős évszak után, ősszel szüretelik, íze némileg enyhébb és kevésbé fűszeres hatású



Az oolong tea

- részleges oxidáción megy keresztül.
- A tea levelek elszáradnak a napfényben, mielőtt azok megrepednének, így a első erjedés során kihozzák magukból a természetes aromákat, ízeket.
- Ezután kezdik el melegíteni az oolong teát, amely során a levelek másodjára is megerjednek.
- Közepes mennyiségű antioxidánst és vitamint tartalmaz, viszont igen előnyös a trigliceridszint, illetve a koleszterinszint megfelelő szinten tartásában.
- Forrás: <http://oolongtea.hu/az-oolong-tea-elonyoes-hatasai>



A teafajták csoportosítása

Tea neve	Szárítás módja	Kezelés módja 1.	Kezelés módja 2.	Végső szárítás
Fehér tea (Császári tea)	→ napon	→ sodrás	→ 10–20%-ban erjesztett	→ mesterséges szárítás
Vörös tea	→ fonnyasztás	→ sodrás	→ 80–90%-ban erjesztett	→ mesterséges szárítás
Sárga tea	→ nincs fonnyasztás.	→ sodrás	→ nincs erjesztés	→ sütés (magas hőfokon kezelés)
Zöld tea	→ szedés után gyors hőhatás	→ sodrás	→ nincs erjesztés	→ mesterséges szárítás
Fekete tea	→ fonnyasztás	→ sodrás	→ erős erjesztés	→ mesterséges szárítás
Zöld oolong tea	→ fonnyasztás	→ galacsinra szárítás	→ melegítéssel sodrás	→ szárítás
Barna oolong tea	→ fonnyasztás	→ szárítás	→ pirítás	→ szárítás

A teafajták feldolgozás szerint lehetnek:

- **CTC (zúzott, tépett, sodrott) teák:** a leveleket fonnyasztják, megtörik, szaggatják (e művelet célja a majdani minél erősebb főzet), majd egyenként egy-egy kicsi golyócskává gyúrnák. Tejjel való teázáshoz a legjobb.



A teafajták feldolgozás szerint lehetnek:

- **Porított tea:** lisztté őrölt zöld tealeveleket jelent. A port a csészében kb. 80 fokos vízzel felöntik, majd a keveréket egy kis bambuszhabverővel homogenizálják, habosítják.



A teafajták feldolgozás szerint lehetnek:

- **Préselt tea:** téгла, lepény, golyó vagy pogácsa formájúra préselt, főként Tibet, Mongólia, Dagesztán területén a tejes teázáshoz kedvelt teaféleség.



Hogyan készítsünk jó teát?

3-4 dl vízhez körülbelül egy teáskanálnyi teafű szükséges.

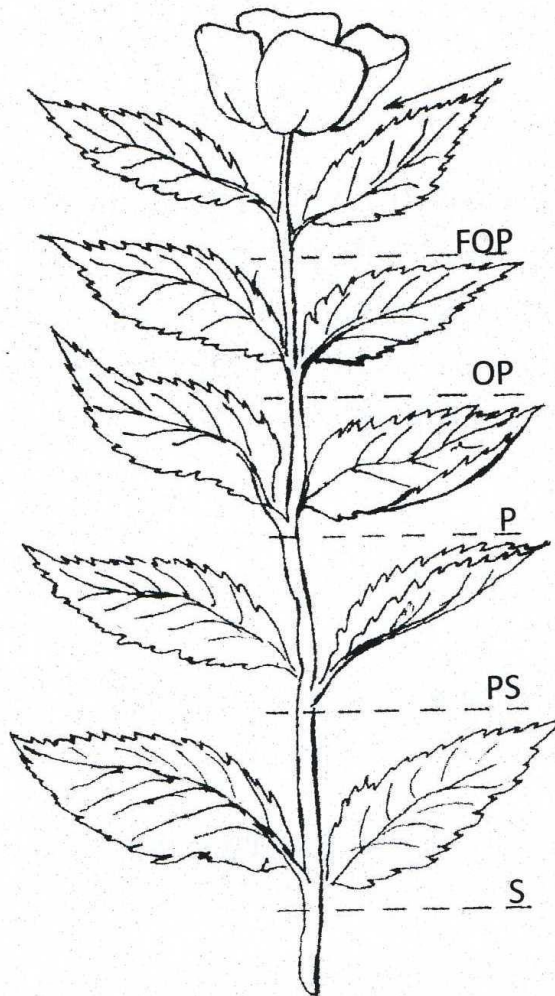
1. A teát tartsuk lehetőleg légmentesen lezárva.
2. A teát nem szabad főzni, hanem a teának megfelelő hőfokon forrázni.
3. A felforrt vizet öntsük a teára (soha ne fordítva). A víznek nem szabad sokáig fornia, mert a víz szénsava elszáll és a tea illata és zamata nem tud kifejlődni.
4. Lehetőség szerint szűrt vizet használjunk!
5. A vizet mindig forraljuk fel először, aztán hűtsük vissza!
6. Az áztatási időt nagyon fontos pontosan betartani.

Áztatási idők:

Fekete teák	100°C	3-5 perc
Darjeeling	100°C	2-4 perc
Oolong	80-90°C	2-4 perc
Ízesített fekete teák	100°C	3-5 perc
Kínai zöld teák	70-80°C	2-3 perc
Japán zöld teák	60-70°C	1-2 perc
Gyümölcssteák	100°C	10-15 perc
Redbush teák	100°C	5-8 perc

Forrás: <http://www.zoldteahaz.com/hu/a-teakrol>

A tealevelek elhelyezkedése és a minőség összefüggése



virágtea:
az ágak csúcsain levő levélbimbóból készül

első levélpár:
Flowery Orange Pekoe

második levélpár:
Orange Pekoe

harmadik levélpár:
Pekoe

negyedik levélpár:
Pekoe Souchong

ötödik levélpár:
Souchong

A tea minőségét meghatározó tényezők

- a szüret ideje
- a tealevelek növényen való helye (melyet a szálas tea csomagolásán fel is tüntetnek),
- a technológia és
- a származási hely



A tea

- koffeintartalma magasabb a kávéénál, azonkívül más serkentő és a vese kiválasztását befolyásoló hatóanyagokat is tartalmaz.
- Mivel igen nagy hígításban fogyasztjuk és más a szervezetben a felszívódás időtartama is, kevésbé izgató hatású, mint a kávé, lassabban, de ugyanakkor tartósabban fejti ki élénkítő hatását.



Teobromin, teofillin

- **Teobromin** található a teában (és a kakaóban is!). Hatása gyengébb, mint a koffeiné, vízhajtó tulajdonságú.
- A **teofillin** a tea egyik hatóanyaga, hatása a koffeinhez hasonló. Nagyobb mennyiségben fejfájást okozhat. Vízhajtó tulajdonságú.

A tea csomagolása



- A termelők a teát olyan vízgőzzáró csomagolásban szállítják, amely biztonsággal megvédi az árut a hajón történő szállítás során a havariálódástól (havária = szállítási kár), a sós tengeri levegő hatására bekövetkező hátrányos íz- és zamatváltozástól.
- a világ leghíresebb teaszállító hajója (klippere) a Cutty Sark:
http://vilagutazo.blog.hu/2012/05/20/cutty_sark_a_vilag_leghiresebb_teszallito_hajoja

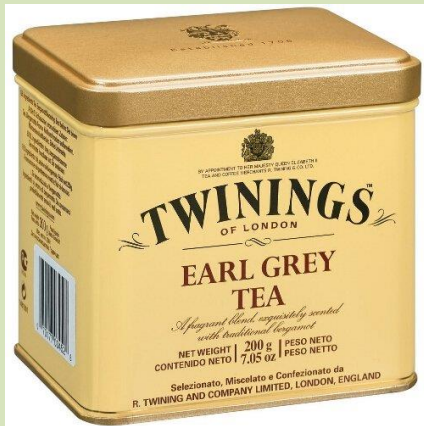
A tea csomagolása

- A tea fogyasztói csomagolása lehet papírzacskó, pergamenpótló papírral bélelt kartondoboz, alumíniumfóliából készült zacskó és aromazáró pergamenpapír + fémdoboz.



Minőségmegőrzési ideje

- A fémdobozos tea minőségmegőrzési időtartama 24 hónap

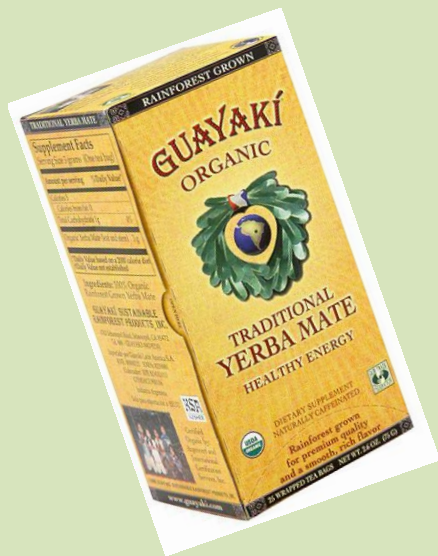


- A papíros csomagolásúé 18 hónap

Filteres tea

- Alapanyaga a D és F tea, amelyeket finom papírszűrőbe csomagolnak.





A teaitalhoz
hasonló főzetet adó
termékek



Kávépótlók, teapótlók

- koffeint nem tartalmaznak.
- Kivételt képeznek a kávékeverékek, amelyekben
 - 50% kávé és
 - 50% pörkölt árpa vagy pörkölt cikória van.

Maté tea (Yerba maté)

- Sajátos, hazánkban még kevésbé ismert a maté tea (Yerba maté).
- Főként a dél-amerikai kontinensen kedvelt.
- A matéteát az *Ilex paraguariensis* nevű örökzöld fa leveléből állítják elő.
- Hatóanyagai a koffein, a theofilin, a theobromin-származékok, a tannin.
- Biológiai hatása sokrétű: csökkenti az éhségérzetet, elősegíti a zsírégetést, javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget, csökkenti a gondterheltség érzését, megelőzi a mentális kimerülést.

- A matéteát a növény szárított leveléből és kisebb szárdarabjaiból állítják elő. A feldolgozás kezdetén a növényi nyersanyagot nyílt tűz fölött néhány másodpercig magas hőhatásnak ($\sim 500\text{ }^{\circ}\text{C}$) teszik ki.
- Ezzel a lépéssel inaktiválják a növényi enzimeket, megakadályozva a tartalomanyagok további átalakulását.
- Ezt követi a levelek szárítása és füstölése (utóbbi nem mindig), amely során a tea elnyeri jellegzetes, enyhén füstös ízét.
- Maté gyártás:
<http://www.teautja.hu/teazine/1000tea/mate-tea/mate-gyartas>



- A matéteát tradicionálisan kivájt tökben, a levelek leforrázásával készítették.
- A technika ma már finomodott, a forrázatot Dél-Amerikában fából vagy tökből készült poharakban készítik, az italt *bombillának* nevezett, szűrővel ellátott fém szívószálon keresztül fogyasztják.
- Miután az ital elfogyott, a pohárban maradt leveleket újra leforrázzák, és ugyanazt a levélmennyiséget a nap folyamán többször kivonják (a készülő tea így egyre hígabb – az első forrázat koffeintartalma nagyon magas)



Vörös tea

- A **rooibos tea** a vörös fokföldi rekettye hajtásaiból készül.
- Két fő típusa az ismertebb vörös rooibos, és a kevésbé ismert másik, a zöld rooibos.
- A fő különbség a fermentációban van.
- Lényegében közelebb áll a gyógynövényteákhoz.

Még több info a rooibos teáról:
<http://kaldeneker.hu/kaldeneker/eletmod/rooibos-az-afrikai-vorostea.html>



Kávépótlók, teapótlók

- A növényi teakészítményeknek, pótteáknak a teához semmi köze nincs, csupán a főzet eredményezte a megnevezésüket.
 - A **prémium gyümölcsteák** vágott, aszalt, szárított gyümölcsből, szín- és aromaanyagok hozzáadásával készülnek
 - A **filteres kiszerelés** őrölt formában tartalmazza a gyümölcsöket.



Kávépótlók, teapótlók

- a **virágteák**, amelyek szárított virágokból (hibiszkusz, bodza, akác, hárs, jázmin stb.) szín- és aromaanyagok hozzáadásával készülnek.



Kávépótlók, teapótlók

- az illatosított és ízesített teák, amelyek többségükben mesterséges illat- és ízanyagokkal készülnek.



Kávépótlók, teapótlók

- a **gyógyteák**: amelyek szárított gyógynövények főzetei. Napjainkban egyre népszerűbbek.



Fairtrade tea



Minőséget meghatározó tényezők

- A jó kávé és tea minőségét jelző tulajdonságok: ép, tetszetős, az áru jellegét és beltartalmi értékét kifejező csomagolás, az adott árunak megfelelő illat, aroma, jellemző íz.
- Forgalomból kizáró áruhiba a sérült csomagolás, az idegen szag és íz.

Koffeintartalmú élvezeti szerek bolti kezelése

- **Raktározás:** A kávék és a teák tárolására legkedvezőbb a fénytől védett raktár.
- **Csomagolás:** Kávénál a kasírozott, alumíniummal kombinált, vákuum vagy szelepes csomagolást alkalmazzák. Szálas tea esetében fémdoboz, vagy kasírozott fólia a leggyakoribb. Filteres tea csomagolása tissou-papírba vagy nejlon anyagból készült tülltasakba történik.
- **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 65-70% relatív páratartalom.
- **Hőmérséklet:** Ideális a 3-20 °C-os hőmérséklet.

Teafogyasztási szokások a világban



A teaivók többsége üresen, minden ízesítés nélkül fogyasztja a teáját. Az igazi ínyencek 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 bágyadtság ellen. Készítése során a zöld teát csészébe teszik, majd apránként bambuszkanállal 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 tealevest. Tealevélből és rizsből, gyömbérrel, narancshéjjal és sóval ízesítve téstát 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.

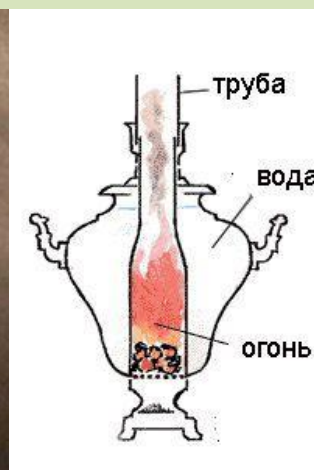
A teaesszencia receptje: egy előre melegített fajansz vagy porcelán teáskannába beleteszik csészénként a 2 g tealevelet, a szamovárból forró vizet töltenek rá és 5 percig állni hagyják. A teaesszenciából ezután mindenki annyit tölt a csészéjébe, amennyit kíván, és vízzel hígítja. Cukorral, citrommal,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



Az orosz teázás alapja tehát a szamovár és a teaesszencia. A teát üvegpohárbó isszák, amely füles, fém pohártartóban van. A tealevelet teáskannába teszik, (a szamovár ugye, “csak” vízforraló). Eredetileg bronzból, sárga- vagy vörösréz-ből készül, közepén egy cső megy végig, ebben ég a faszén, az alsó része egy urna, amelyből a felforralt vizet egy csapon engedik ki. A belső cső kéményben végződik, amire rá lehet ültetni a teáskannát.

Több helyen az esszenciát először szalvétával letakarják, majd a szamovár kéményére teszik és öt percig gőzölik, csak ezután töltik a csészékbe. A teát cukorral, citrommal és vodkával ízesítik, de isszák lekvárral is. Néha a tealevelekkel együtt forráznak 3-6 szegfűszeget, kevés fahéjat, reszelt narancs- vagy citromhéjat. Szibéria több helyén a fogak között tartott kockacukron keresztül isszák a teát.

Forrás: <http://www.kulinarisvilag.hu/hun/cikkek/orosz+szamovar+titkai>



A japán teaszertartás



- A XVI. század végére vált tökéletessé az a művészet, amelyet világszerte teaszertartásnak neveznek.
- Igaz, ez elég pontatlan fordítás, mert a japán chanoyu fogalom mindössze annyit jelent: „forró víz a teára”.
- Sok résztvevője és szemlélője számára nem is tűnik másnak, mint merev és formális ceremóniának, de valójában inkább előadóművészet, amelyben a házigazda arra invitálja vendégeit, hogy együtt élvezzék a teát és gyönyörködjenek a remek edényekben és a gondosan megteremtett atmoszférában.

A japán teaszertartás

- A teakínálás szertartását végző házigazda dolga nem egyszerű.
- Vendége és Ő együtt osztoznak a ritualizált esztétika és az érzelmi élmény örömében.
- A század végén a most chanoyu néven ismert művészet egy olyan esztétika kifejlődésével tökéletesedett, amely a japán művészetet és ízlést nagy mértékben befolyásolta.



A japán teaszertartás



- A japán teaszertartáshoz elengedhetetlenül hozzátartozott a teaház; ez a japán kertnek (amely nem virágokból, hanem az eszményi természetet, így a hegyeket és vizeket szimbolizáló kövekből, hidakból állt) fontos részét alkotta.
- Általában a kert végében elhelyezkedő, magányos pavilon volt.
- Nem nagyméretű, hiszen a szertartáson sohasem vett részt sok ember, a teamester rendszerint 3-5 vendéget hívott meg.
- Ablakai magasan helyezkedtek el, hogy ne zavarja a teázókat a kilátás.
- Padlóját gyékény borította, ezen ültek a vendégek.

A japán teaszertartás

- A teaszoba legfontosabb része az a falfülke volt, amelyben buddhista kalligráfiát tartottak. Előtte mindig virágot helyeztek el, így született meg az ikebana.
- A tea négy erénye: Wakeiseijaku
 - Wa = harmónia
 - Kei = tisztelet
 - Sei = egyszerűség
 - Jaku = nyugalom



A japán teaszertartás

- A rusztikus kis teaszoba külön világgá vált, amelyen belül ideiglenesen megszűntek az osztálykülönbségek.
- Itt kereskedők és polgárok nagyhatalmú harcosokkal és nemesekkel együtt hódolhattak szenvedélyüknek, élvezték egyfelől az egyszerűséget, másfelől a remek eszközöket.
- Manapság sok teaiskola működik japánban. Többségük közvetve vagy közvetlenül a XVI. századi, Sen no Rikyühoz vezeti vissza eredetét.



A teaszertartás menete (1.)

- ***Meghívás:*** A vendéglátó megbeszéli a teamesterrel, hogy kiket szeretne meghívni. Ez legalább öt, maximum hét fő lehet.
- ***A vendégek érkezése:*** a macsijában várakoznak a vendégek, akik fölkészülnek a ceremóniára.
- ***Belépés a teaházba:*** A szertartás kezdetét a teamester jelzi. Nesztelen léptekkel, mélyen meghajolva mennek be a teázóba. A mély meghajlást a teaház alacsony ajtaja is megköveteli. A vendégek meghajolnak az ikebana előtt, majd csendben körülnéznak a teaházban

A teaszertartás menete (2.)

- **Teázás:** A tea előtt könnyű süteményt kínálnak a vendégeknek. A teamester először bambuszseprűvel (*mat-csa*) a csészébe söpri a megfelelő mennyiségű teaport, majd a bambusz merőkanállal forró vizet mer rá. Ezt a seprűvel fölkeveri. Így kap egy csésze teasűrítményt. Ebből a sűrítményből önt a többi vendég csészéjébe, majd erre még forró vizet öntenek.



A teaszertartás menete (3.)



- ***Teaivás:*** A japánok nem ízesítik a teájukat. Három lassú kortyot ír elő a szabály, tilos felhörpinteni. Több csésze teát is el lehet fogyasztani egymás után, a mennyiség nincs meghatározva.

A teaszertartás menete (4.)

- **Beszélgetés:** Miután már nem isznak több teát, a vendégek csöndes társalgásba merülnek, aminek témája általában a teaház körül forog.
- **Távozás:** A teaszertartást a teamester által megadott jelre befejezik.
- A vendégek elbúcsúznak a házigazdától, majd zajtalan léptekkel távoznak.

