TIT online Akadémia

Szeptember-Október témaköre: TEA

A TEA *(Camellia sinensis)*

kép forrása: https://www.tea-elmeny.hu/termekeink/teak/fekete-teak/ceylon

A tea (Camellia sinensis) a teafélék (Theaceae) családjának névadó nemzetsége. Termesztett változatait cserjének (teacserje) nevezik, természetes környezetben fatermetű növény.

A Camellia sinensisnek két fő termesztett változata van:

1. A kínai teacserje (Camellia sinensis var. sinensis) leveleiből élénk, friss ízű és telt, malátás zamatú teákat egyaránt készítenek. Ez a kis levelű növény a párás, hűvös éghajlatot kedveli pl.: Japán, Kína, Tajvan hegyvidékeinek magasabban fekvő tájait. Vadon élő példányai akár a 6 méteres magasságot is elérhetik.

2. Az asszámi teacserje (Camellia sinensis var. assamica) a trópusi területeket kedveli pl.: Kenya, India, Srí Lanka. A vadon élő példányok sokszor 15 méter magas faóriások, ágaikon 20 cm hosszú levelekkel, amelyekből lágy, zöld ízű vagy élénk, malátás teákat főznek.

A kínai tea hazája valószínűleg Kína Jünnan tartománya, az asszámi teáé Észak-Indiában a Brahmaputra völgye. A teanövény sajátossága, hogy nagyon jól alkalmazkodik a helyi talajhoz, klímához, a környezethez.

kép forrása: https://www.wikiwand.com/hu/Tea_(n%C3%B6v%C3%A9nyfaj)

A teanövény örökzöld, évelő növény, kb. 50 évig él. Átlagosan 4 évente fordul termőre. A savanyú, sok szerves anyagot tartalmazó, mészmentes talajt kedveli. Hengeres, világosbarna, sima felszínű törzse elágazó. Ágai ferdén felállnak, koronája szétterül (a termesztett példányok tetejét laposra vágják le). A termesztett teanövényeket kétévente, rendszeresen visszametszik. Levelei tojásdadok, sötétzöldek, bőrneműek, felületük fényes, csúcsuk hegyesedik. Erezetük szárnyas, élre futó. Az asszámi tea leveleiben több a koffein, mint a kínaiéban. A legjobb minőségű teát a hajtások csúcsa környékéről szüretelt levelekből készítik. A növényt évente akár ötször is lehet szüretelni. A zsenge tavaszi levélrügyektől az érettebb levelekig és apróbb gallyakig a növény minden részét felhasználják.

Források:

https://www.wikiwand.com/hu/Tea_(n%C3%B6v%C3%A9nyfaj)

https://hvgkonyvek.hu/resources/public/nagy-teakonyv.pdf