

Mesés ízvilágot kínáló teák

Erdélyben is terjed a budapesti teaházak széles választéka

• Egyre népszerűbbek a teaházak. Erdélyi nagyvárosainkban is kedveltek, a színes budapesti felhozattól azonban még messze állunk. A magyar főváros egyik legismertebb teaházában, a Siriusban jártunk.

KISRÉTI ZSOMBOR

Az utóbbi években Erdélyben is terjednek a teaházak, de nagy választékról még nem beszélhetünk. Egyelőre a teázás iránti igény nem annyira felkapott, hogy sok vállalkozónak megérje csupán erre szakosodni, ahol a teavászték mellett kávézni, illetve gyümölcsleveket tudnak fogyasztani a betérő vendégek. Nem véletlen, hogy amikor Budapesten járok, megrögzött teázóként igyekszem egy-egy teaházba is belépni, amiből a magyar fővárosban legalább jó tucat működik. Habár az idei járványidőszak ezek forgalmát is megtépázta, egy részük mégis megtartotta törzsközönségét. Aki a lokál jellegetől függően babzsákok, páholyok, törökös párnák vagy éppen elvonulós szobák hangulatában fogyaszthatják el kedvenc teájukat, közben vízipipázhatnak. Aki „konzervatívabb” angol teás szalont keres, abból is van választék Kelet-Európa legszebb fővárosában.

Remek gyümölcssteák

Budapesti romkocsmában is megfordultam, így a változatosság kedvéért egy szűkebb társasággal ilyen zsánerű teaházat kerestünk. Nem kellett sokat barangolnunk, mert a

belvárosban, a 8. kerületben – nem messze a Magyar Rádió székházától –, a Bródy Sándor utcában akadunk rá a Sirius teaházra, ami több helységből álló, pincelakászerű, sajtós hangulatú lokál százféléteával. Mindez egy megrögzött tea-fogyasztó számára „szem s száznak ingere”. Amint felüti a könyvnyi kínálatot, a vendég egyből a bőség zavarában szenved. Én rendszerint a gyümölcssteákat szeretem, amiből az évek során minden elérhető változatot kipróbáltam már, a budapesti kínálat azonban több újdonsággal is meglepett. Például a sárgadinnye címszó alatt felkínált teával, amiben volt lédús sárgadinnye, édes ananász és más gyümölcsstea-keverék, kiegészítve szőlő, ananász, papaya és mangó főzetével. Az összetételben a sárga dinnye jellegzetes íze volt a perdöntő.

Különböző gyümölcssteájukat érdekes keverékeként kínálják, amiben a névben szereplő gyümölcs az aromát meghatározó összetevő, miközben a háttérben ott van a többi növény ízvilága. Jó példa erre a cseresznyés tea, amely tulajdonképpen egy vaníliás gyümölcsstea almadarabok, rózsaszírom, bodzavirág, vanília, csipkebogyó-darabok, feketeribizli-level, meggy és cseresznye főzetéből. Ahol nincs domináns vezetőnövény, ott az egymást kiegészítő teaívek harmóniája



A vízipipa a fiatalabb korosztály kedvenc szórakozása

FOTÓK: KISRÉTI ZSOMBOR

A Bananarama egzotikus teakeverék banán, papaya, kiwi, kókusz és narancslé főzetéből készül, de én inkább a európaibb változatot próbáltam ki, ami a főleg felénk honos gyümölcsök főzetét és zamatát nyújtotta: az afrikai teafű mellett a keverékben a szőlő, áfonya, szeder, hibiszkusz, homoktövis, eper és málna íze bukkantam a nem mindennapi tea kortyolgatása közben.

Fiatalok kedvence, a vízipipa

Tapasztalatom szerint a fiatalok körében a teaszalonokban a vízipipa vezet. Kíváncsiságból én is kipróbáltam az Afrikából származó gondúzó szórakozást, ami napjainkban az arab országokban divat leginkább. Amint példánk is mutatja, nálunk is igen népszerű. A porcelán- vagy üvegedényből származó, több szűrőn átjutó dohányfüst hosszú utat tesz meg, amíg a hosszú csövön és a cserélhető szipkán át a fogyasztó szájához jut. Habár a hagyományos dohányzásnál kevésbé ártalmas, ez sem biztonságos. Aki még nem tette, nem feltétlenül kell kipróbálnia. Részemről sok teaház

adja az egyedi ízvilágot. Az édenkert egy ilyen teaköltemény alma, szeder, hibiszkusz, fekete ribizli, fekete szeder, eper, eperlevél, málna és ribizli főzetéből.

Ízesített zöld teák

Természetesen a Sirius teaház is kínál mindenféle klasszikus teát a fekete teáktól a zöld teákon át a gyógy teákig. A fekete tea nem a kedvencem, viszont szeretem a zöld teákat, amelyeket feldolgozásuk során nem fermentálnak. Ebből a tearózsát próbáltuk ki, aminek már a feldolgozása érdekes jelenség. A zöld tealevelekből labdát gyúrnak, és az kerül a forró vizet tartalmazó teakancsóba. Forrázás során a „labda” virággá nyílik és szétterebélyesedik a kancsóban. Nemcsak a látványa, hanem az íze is remek.

A zöld teáknál is fontos szerepe van a különböző ízvilágnak, amit elsősorban teakeverékekkel érnek el. Az itallap szerint Mátyás király kedvenc teáját is felszolgálják, amely korabeli recept alapján áll össze zöld teából, citrushéjből, rózsaszíromból, mandulából, vaníliából, fahéjból és kardamom főzetéből. A Konfuciusz nevet idéző teakeverék több kínai tartományból származó zöld tea főzetét adja, amit ananász, eper és napraforgószírom főzetével ízesítenek.

Ami nem pörget föl, az megnyugtat

Van, aki a fekete vagy a zöld teát a magas tannin és koffein tartalma

miatt nem kedveli. A teaházak rájuk is gondolnak a rooibos teák gyors terjedésével. A Dél-Afrikából származó tea kellemes ízű és nyugtató hatású. A teaház felhozatalában



Teakancsó zöld tearózsával

szereplő választék ingerlékenység, fejfájás, alvászavar, álmatlanság és depresszió esetén ajánlottak. A nevet adó alaptea itt is kiegészül jó pár más főzettel. Két példát említek.

kínálatából a vízipipa kimaradhatna. A tea önmagában vonzó kínálat, hiszen aki fogyasztását megkedveli, az a felénk is terjedő teaházak törzsvendégévé válik.

Hangulatos sarok a budapesti teaházban

