

# Tudnivalók a teáról

## A tealevelek mérete szerinti osztályozása

A tealeveleket méret szerint 4 kategóriába sorolják. A leveles és a törmelék teákon az alábbi jelölések olvashatók:



### Blatt (leveles) tea

○ Pekoe	P
○ Flowery Pekoe	FP
○ Orange Pekoe	OP
○ Flowery Orange Pekoe	FOP
○ Golden Flowery Orange Pekoe	GFOP
○ Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	TGFOP
○ Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	FTGFOP
○ Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1	SFTGFOPI



### Broken (törmelék) tea

○ Dust	D
○ Fannings	F
○ Broken Pekoe	BP
○ Broken Orange Pekoe	BOP
○ Flowery Broken Orange Pekoe	FBOP
○ Golden Flowery Broken Orange Pekoe	GFBOP
○ Special Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe	STGFBOP



### Fannings (morzsalék) - jó minőségű filteres teához



### Dust (finom törmelék) - filteres teához, olcsó keverék

A rövidítések jelentése:

<b>Special</b>	= különleges (jó minőség)
<b>Fine</b>	= finom
<b>Tippy</b>	= fiatal, zenge levélsúcs
<b>Golden</b>	= aranyszínű, világos levélsúcs
<b>Flowery</b> (angol: virágos)	= a nagyméretű tealevelet is jelöli
<b>Broken</b> (angol: törött)	= közepes méretű levél, kiadósabb főzet
<b>Orange</b> (holland: Oranje - királyi ház)	= fenséges, különösen jó
<b>Pekoe</b> (kínai: fehér pihe)	= fiatal, zenge levélsúcs
<b>1</b>	= az első, illetve a legjobb rostálás
<b>Dust</b> (angol: por)	= legkisebb tört levél, ami a rosta alján megmarad

# Tudnivalók a teáról

## Rendszertani besorolás

TÖRZS: zárvatermők – *Angiospermatophyta*

OSZTÁLY: kétszíkűek – *Dicotyledonopsida*

REND: teavirágúak – *Theales*

CSALÁD: teafélék – *Theaceae*

ALCSALÁD: Kaméliafélék – *Camelliodeae*

NEMZETSÉG: Kamélia – *Camellia*

FAJ: Tea – *Camellia sinensis*



## A tea összetevői

tein = koffein	1,5-4% között mozog (az Arabica kávé koffeintartalma kb. 1,3%). Egy csésze kávé koffeintartalma: 0,08 g. Egy csésze tea koffeintartalma: 0,01-0,05 g. A kávéban található koffein gyorsan, és ezért a szívre és a vérkeringésre hat. A teában lévő koffein lassan, és ezért az agyra és a központi idegrendszerre hat.
csersav/ tannin	A fekete tea magas arányban tartalmaz oxidált csersavat. A zöld tea ezzel szemben magas arányban tartalmaz nem oxidált csersavat. A zöld tea ezért viszonylag keserűbb, de ezáltal nyugtató hatású a gyomorra.
cserzőanyag: (polifenolok csoportja)	Teaflavin és tearubigén (fekete tea) = polifenol vegyületek, amelyek főként a főzet színét határozzák meg. A zöld tea tartalmaz flavonolokat, flavandiolokat és polikarbonsavakat. A fekete és a zöld tea ezáltal antioxidáns hatású!
illóolajok:	Meghatározzák az illatot és az aromát.
nyomelemek, ásványi anyagok, vitaminok:	A fluorid jól tesz a fogaknak, megakadályozza a szuvasodást. A kálium helyettesíti az ásványi anyagokat (jó hatással van az izmokra/idegekre), a mangán pedig fontos szerepet játszik a csontok felépítésében. A theophyllin és a theobromin vízajtó hatású, élénkíti a légzést és az idegrendszert. A B1 vitamin fontos a bőrnek és a szemnek, növekedési vitaminként is ismert. A C vitamin csak a zöld teában fordul elő (!), a fekete teában a fermentáció során lebomlik.