

Japan Kokeicha 1000g



Japan Kokeicha je velice zajímavý čaj. Je vyráběn z práškového čaje Matcha a rýžového škrobu. Ze směsi práškové Matchy, škrobu a vody se vytvoří hustější pasta, která je poté protlačována přes milimetrové síto. Vznikají tak cca 2cm nudličky

~~Cena~~ ~~3299,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 3299,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Salvia Paradise](#)

Āpan Kokeicha je velice zajímavý čaj. Je vyráběn z práškového čaje Matcha a rýžového škrobu. Rýžový škrob zde slouží jako pojivo čaje. Ze směsi práškové Matchy, škrobu a vody se vytvoří hustější pasta, která je poté protlačována přes milimetrové síto. Vznikají tak cca 2 cm nudličky.

Japonská Kokeicha má úžasnou naturálně travnatou chuť, z níž je cítit nevtíravým tónem příroda. Zasněžené vrcholky hor, vítr prohánějící se ve stéblech trávy, tyto pocity napadají většinu čajomilů ochutnávajících poprvé tento čaj. Rýžový škrob dává čaji zaoblené hedvábné textury.

Japan Kokeicha je úžasný čaj plný přírody.

Tradiční příprava: 10g čaje na 750ml vody. Přelít vodou o teplotě cca 80% nižší teploty evokují naturalnost čaje

Zelené čaje jsou čaje prošlé minimální oxidací a jsou povětšinou vícenálevové.

ÚČINKY ČAJE

Čiňané u nichž má pití čaje, tisíciletou tradici, jej odedávna považovali za léčivý nápoj. Odvar i výtažek z čaje používali při léčení kožních onemocnění. Čaj se po staletí pokládá za účinný prostředek při snižování únavy a je mu přičítán významný vliv na zvyšování tělesné a duševní činnosti.

Tyto vlastnosti se však přičítají především zelenému čaji, jehož pití je v mnoha asijských zemích značně rozšířeno. Na rozdíl od černého čaje se při jeho zpracování neporušují a

nefermentují čajové lístky, které se rychle po sklizni suší.

Příliš horká voda způsobí hořkost čaje, což je způsobeno vylouhováním tříslovin a dalších substancí. Naopak čaj zalitý chladnou vodou má zase chuť mdlou. Vylouhovaný čaj pak postupně naléváme po troškách do šálek, aby se tím zaručila stejná kvalita nápoje. Pokud máme chuť, můžeme čajové lístky v konvičce přelít podruhé. Tentokrát bude doba louhování kratší díky již nabobtnalým lístkům. Druhé přelití prý dělá čaj ještě lepším. Platí to ovšem pouze pro zelený čaj. Mezi prvním a druhým přelitím by nemělo být velké časové rozpětí.

Poznatky mnoha vědeckých pracovníků a institucí zabývajících se zkoumáním účinku čaje prokazují, že podobné účinky má i pití nálevu z černého (tmavého) čaje.

Čaj obsahuje téměř sto třicet chemických látek, z nichž nejvýznamnější jsou třísloviny:

katechiny, polyfenoly a jejich sloučeniny, které se vyznačují vysokou biologickou aktivitou.
