

SOWDEN GJS s.r.l.
Corso di Porta Nuova 46
20121 Milano Italy
Tel +39 265 3089

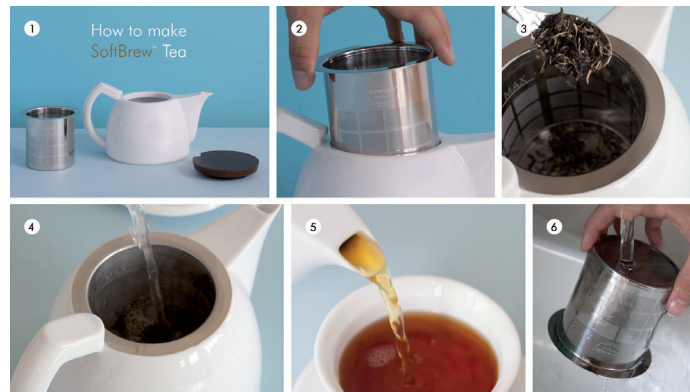
www.sowden.co
www.facebook.com/SowdenChannel
www.twitter.com/OfficialSowden
info@sowden.co

Maaletooja: Perfect Cup OÜ
E-mail: info@perfectcup.ee

TEEKANN

Sowden SoftBrew™

Tee valmistamine on olnud läbi aegade üks kõige lummavamaid rituaale. Iga päev saavad miljonid inimesed kokku, et juua üksteise seltsis tass värskelt valmistatud teed. Teemajad on olnud populaarsed vähemalt aastasadu ning nii on igal põlvkonnal ja isegi igas riigis kujunenud välja kindlad tavad ja reeglid, mida järgitakse, et tulemuseks oleks oivaline tee. Kas on üldse võimalik jõuda selle saladuse jälile ja täita kättesaamatuna näiv unistus – tass suurepärast teed, mis on täpselt sinu meele järgi? Üks on kindel – hea tee on see, mis meeldib just sulle kõige rohkem.



Meie teekannudel on Sowden SoftBrew™ sõel, et innustada inimesi eelistama pakitee asemel säästvat lahendust – lahtist teed ehk teelehti. Teelehtedel on sõelas ringi liikumiseks piisavalt ruumi ja tänu kuumale veele valmib neist parimate maitseomadustega jook. Kõik on sama lihtne kui tavalise teekannuga: aseta sõel portselankannu, pane sõela lahtist teed ja kalla peale kuum vesi, mis on just sinu valitud teesordile sobiva temperatuuriga. Ja ongi valmis!

George Sowden annab nõu, kuidas valmistada ovalist teed.

1. Iga endast lugupidav teesõber peaks loobuma teepakkidest. Neisse pannakse teejägid, mis ei ole sama kvaliteediga kui palju parem lahtine tee. Ja kuigi teepakke on pärast lihtne ära visata, ei ole need sama praktilised kui SoftBrew™ teekann, millel on suur sõel, kus teelehtedel on ringi liikumiseks piisavalt ruumi ning kus tulevad välja nende parimad maitseomadused. Samuti pole mingi kunst teelehti kannust välja võtta just siis, kui seda soovid: selleks tõsta lihtsalt sõel kannust välja ja loputa seda jooksva vee all.

2. Tee valmistamiseks tuleb esmalt leida meelepärane tee paljude sortide hulgast, mis on sajandite jooksul välja kujunenud. Tee pärineb Hiinast. Kõiki teesid valmistatakse ühest ja samast taimest, milleks on teepõõsas (Camellia Sinensis) ning mida töödeldakse eri viisil olenevalt soovitud lõpptulemusest. Põhilisi teesorte on kuus: kollane, järelkäiritatud, valge, roheline, must ja oolongtee, millest kõige tavalisemad on neli viimast. Kindlasti tasub osta ja katsetada eri teesorte, et avastada uusi maitseid.

3. Parima joogi saab lahtisest teest. Ära kasuta tillukest sõela või teekotikesi, sest need ei anna parimat tulemust, kuna teepuru on neis tihedalt koos ega saa korralikult tõmmata.

4. Olenemata sellest, millist sorti sa eelistad, valmista teed alati kannus. Tõelisel teesõbral on neid rohkem kui üks. Parim materjal teekannu jaoks on portselan või Zisha savi (nimetatakse vahel ka Hiina terrakotaks). Roostevabast terasest, klaasist või tavalisest savist kannud on küll palju odavamad, kuid jahtuvad kiiresti maha ega anna sama head tulemust. Arvestades seda, et teegurmaanid kasutavad seda terve elu, on üks korralik teekann kindlasti oma hinda väärt.

5. Kui ostad teed, mida sa pole enne tarvitanud, uuri järele, millise temperatuuriga vett peaks selle sordi jaoks kasutama. Musta teed tehakse tavaliselt keeva veega, aga valge, kollane ja roheline tee on õrnemad ning seepärast peaks kindlasti kasutama sobiva temperatuuriga vett. Soojenda teekannu enne kuuma veega nagu tavaks, sest nii saad rikkalikuma maitsega joogi.

6. Kindlasti peaksid mõtlema sellele, kui kanget teed sa soovid. Hea on see, et teekann on lihtne, kuid samas mitmekülgne tarvik. Selle kasutamise kohta pole palju reegleid, nii et saad valmistada teed just nii, nagu sulle meeldib. Kui tee on lahja, pane lihtsalt järgmine kord rohkem teepuru.

7. Hea tee saab heast veest. Tänapäeva suurlinnades on sellega küll raskusi, aga kui saad kasutada pehmet allikavett, oled õnnega koos, sest sellisest veest saab eriti hea tee.

8. Pea meeles, et Sowden SoftBrew™ roostevabast terasest sõel kestab kaua ja seda on lihtne hooldada – piisab vaid külma veega loputamisest. Sõela pole vaja pesta nõudepesumasinas ega erivahendiga. See ei reageeri toiduainetega ega mõjuta seega kuidagi tee maitset. Pakitee puhul on vahel tees tunda paberkotikese maitset ja samuti pole see kuigi säästev lahendus. Kui kasutad SoftBrew™ teekannu, tuleb ära visata ainult tarvitatud teepuru.

Selline teepuru on suurepärase väetis, mida saab kasutada näiteks koduaia mulla rikastamiseks.

<p>01 SISESTA SOFTBREW™ FILTER</p> 	<p>02 LISA LAHTINE TEE</p> 
<p>03 VALA SINU TEESORDILE SOBIVAS TEMPERAATUURIS VESI</p> 	<p>04 LASE TEEL ETTENÄHTUD AJA TÕMMATA</p> 