



ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ МАТЧА

SKU: 2547

Цена: 300 грн

Японский зеленый чай Матча - порошковый зеленый чай Матча с характерным ярко-зеленым цветом настоя и травяным ароматом. После употребления оставляет нежное, сладковатое послевкусие.

Категория: Травы для заваривания

ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ МАТЧА

Японский зеленый чай Матча - порошковый зеленый чай Матча с характерным ярко-зеленым цветом и травяным ароматом. После употребления оставляет нежное, сладковатое послевкусие.

Именно этот чай традиционно используется в классической японской чайной церемонии. В наше время матча также широко используется как пищевая добавка к различным японским десертам вагаси, мороженому с зелёным чаем, а также к лапше соба. Матча производится из листьев чая, которые перед сбором затеняются, так же как и чай гёкуро, в отличие от других видов порошковых чаёв, таких как порошковый чай сенча.

Польза матча чая

- Порошковый чай матча считается особенно полезным для здоровья так как, выпивая этот напиток, человек поглощает чайные листья целиком, а значит, получает намного больше антиоксидантов и витаминов. Чашка такого чая содержит в 127 раз больше галлата эпигаллокатехина, чем чашка обычного зелёного. Катехины чая матча обладают в 100 раз большими антиоксидантными свойствами, чем известный витамин С и Е;
- Он позволяет расслабить все тело, но при этом не потерять концентрацию внимания на важных моментах, поэтому его довольно часто употребляется перед процессом медитации;
- В чашке матча примерно столько же кофеина, сколько в чашке кофе, однако разница в том, что этот чай содержит еще и L-тианин. Вместе, эти вещества не только придают энергии, но не повышают нервозность, как это делает кофе;
- Другим результатом действия L-Теанина является выработка дофамина и серотонина. Эти вещества поднимают настроение, способствуют улучшению памяти и концентрации внимания, помогают расслабиться и справиться со стрессом;
- Он восстанавливает кислотно-щелочной баланс, поскольку сам выступает щелочным средством, а большая часть потребляемой человеком пищи – кислотная;
- Зеленый чай матча ускоряет метаболизм и помогает организму сжигать жир примерно в четыре раза быстрее обычного. При этом матча не вызывает никаких побочных эффектов (увеличения частоты сердечных сокращений, высокого давления);



- Матча помогает защитить кожу от воздействия ультрафиолета, предотвращает её старение, может использоваться в качестве маски для лица;
- Затормаживает процессы старения. Наверняка все знаю о том, что среди японцев большое количество долгожителей. Стоит отметить, что средняя длительность жизни людей, которые живут на месте произрастания данного чая, намного выше, чем в других регионах Японии.

Способ применения

Заваривать 2-3 минуты при температуре воды 80 градусов

Матча - разновидность японского зеленого чая в виде порошка. Имеет приятную чайную горечь и душистый аромат.

Один из способов приготовления

Нужно:

1. обычная кружка 300 мл
2. половина чайной ложки матче
3. венчик
4. 1/2 кружки горячей воды (80 °C)
5. 1/2 кружки молока (желательно соевого или миндального, так как коровье молоко нивелирует все полезные вещества и антиоксиданты, содержащиеся в этом чае)
6. 1/2 чайной ложки меда, стевии, кленового сиропа

Процесс приготовления:

1. половину чайной ложки матче добавьте в кружку;
2. добавьте подогретую воду и хорошо перемешайте венчиком, чтобы матча полностью растворилась;
3. нагрейте молоко, влейте половину кружки с растворенной матчей и перемешайте венчиком;
4. добавьте выбранный вами подсластитель и снова перемешайте венчиком;
5. взбейте остальное молоко в пену и добавьте ее в кружку с напитком.

Приятного чаепития!)