



ЯПОНСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ МАТЧА

SKU: 2547

Ціна: 300 грн

Японський зелений чай Матча - порошок зеленого чаю Матча з характерним яскраво-зеленим кольором і трав'яним ароматом. Після вживання залишає ніжний, солодкуватий післясмак. Саме цей чай традиційно використовується в класичній японській чайній церемонії. У наш час матчу також широко використовують як харчову добавку до різних японських десертів вагасі, морозиву з зеленим чаєм, а також до локшини соба.

Категорія: Трави для заварювання

ЯПОНСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ МАТЧА

Японський зелений чай Матча - порошок зеленого чаю Матча з характерним яскраво-зеленим кольором і трав'яним ароматом. Після вживання залишає ніжний, солодкуватий післясмак.

Саме цей чай традиційно використовується в класичній японській чайній церемонії. У наш час матчу також широко використовують як харчову добавку до різних японських десертів вагасі, морозиву з зеленим чаєм, а також до локшини соба.

Користь матчу чаю

- порошок зеленого чаю матчу вважається особливо корисним для здоров'я так як, випиваючи цей напій, людина поглинає чайне листя цілком, а значить, отримує набагато більше антиоксидантів і вітамінів. Чашка такого чаю містить в 127 разів більше галлата епігаллокатехіна, ніж чашка звичайного зеленого. Катехіни чаю матчу мають в 100 разів більшими антиоксидантними властивостями, ніж відомий вітамін С і Е;
- Він дозволяє розслабити все тіло, але при цьому не втрапити концентрацію уваги на важливих моментах, тому його досить часто вживається перед процесом медитації;
- У чашці матчу приблизно стільки ж кофеїну, скільки в чашці кави, проте різниця в тому, що цей чай містить ще й л-тіанін. Разом, ці речовини не тільки надають енергії, але не підвищують нервозність, як це робить каву;
- Іншим результатом дії L-теаніну є вироблення дофаміну і серотоніну. Ці речовини піднімають настрій, сприяють поліпшенню пам'яті і концентрації уваги, допомагають розслабитися і впоратися зі стресом;
- Він відновлює кислотно-лужний баланс, оскільки сам виступає лужним засобом, а велика частина споживаної людиною їжі - кислотна;
- Зелений чай матчу прискорює метаболізм і допомагає організму спалювати жир приблизно в чотири рази швидше, ніж звичайно. При цьому матчу не викликає ніяких побічних ефектів (збільшення частоти серцевих скорочень, високого тиску);



- Матчу допомагає захистити шкіру від впливу ультрафіолету, запобігає її старіння, може використовуватися в якості маски для обличчя;
- Загальмовує процеси старіння. Напевно все знаю про те, що серед японців велика кількість довгожителів. Варто відзначити, що середня тривалість життя людей, які живуть на місці зростання даного чаю, набагато вища, ніж в інших регіонах Японії.

Заварювати 2-3 хвилини при температурі води 80 градусів.

Матча - різновид японського зеленого чаю у вигляді порошку. Має приємну чайну гіркоту і запашний аромат.

Один із способів приготування

потрібно:

1. звичайна чашка 300 мл
2. половина чайної ложки матчі
3. вінчик
4. 1/2 чашки гарячої води (80 ° C)
5. 1/2 чашки молока (бажано соєвого або мигдального, так як коров'яче молоко нівелює всі корисні речовини та антиоксиданти, що містяться в цьому чаї)
6. 1/2 чайної ложки меду, стевії, кленового сиропу.

Процес приготування:

1. половину чайної ложки матчі додайте у чашку;
2. додайте підігріту воду і добре перемішайте вінчиком, щоб матча повністю розчинилася;
3. нагрійте молоко, влийте половину чашки з розчиненим чаєм і перемішайте вінчиком;
4. додайте обраний вами підсолоджувач і знову перемішайте вінчиком;
5. збийте решту молока в піну та додайте її в чашку з напоєм

Приємного чаювання!