

Oyn hoytan drekkamunn



Café Latte er so 2008.

Nú er tað te, ið er inn, og helst skal tað antin vera grønt, reytt ella hvítt.

Og afturvið eta vit lekkur klassisk scones frá Oddvør Skarðhamar.

Ein koppur av Typhoo-Tea – soleiðis eru tevanarnir hjá teimum flestu av okkum, og onki ringt um tað.

Svarta teið, sum Thypoo-Tea og flest øll te í vanligum handlum, eru gjørd av, er av runninum *Camellia sinensis*. Grønt og hvítt te er eisini frá hesum runni, men bløðini eru viðgjørd øðrvísi.

Fólk hava drukkið te í nógv túsund ár, men eingin veit rættiliga at siga hvar tað byrjaði. Summi siga í Kina onnur siga í India.

Grønt te verður nýtt sum felagsnavn fyri nógv ymisk sløg av te. Te, ið er bryggjað úr ymsum bløðum, verður ofta bara kallað fyri grønt te. Rætt grønt te er tað, sum er av plantuni *Camellia sinensis*, men sum hevur oksiderað nógv styttri enn svart te.

Hvíta teið, ið ein ikki hoyrir so nógv um, er eisini av sama runni, men lítið viðgjørt og hevur ein mildan smakk.

VEKSUR Í SUÐURAFRIKA

Reyða teið, ella Rooibus te, hevur verið nógv frammi seinastu árin. Te-snobbarir vilja ikki kalla hetta fyri te eftirsum Rooibus veksur á Rooibusrunninum í Suðurafrika. Økið, har runnurin veksur, er lítið, og er einasta stað hann fæst at grógva.

Rooibus smakkar frálíkt og tað eru nógvir antioxidantir í tí, ið ber orð fyri at kunna verja ímóti bæði krabbameini, elli og hjartasjúkum. Í Rooibus er lítið av garvisýru og tí er tað vælegnað at drekka um kvøldið.

Handlarnir í Havn, har hava verið og leita eftir te, hava øll hesi sløgin av te, so spurningurin er um tíðin ikki er búgvin til at skifta koppin av Typhoo-te út við okkurt annað slag - bara viðhvørt.

Soleiðis bryggjar tú te

Hitin á vatninum hevur alt at siga fyri úrslitið. Bryggja svart te við 95 stigum. Rooibus verður perfekt við 85 stigum, og grønt te smakkar best um tað stendur og trekkir eina løtu við 75 stigum.

Soleiðis goymir tú teið

Te skal goymast myrkt og kalt í einum blikk ílati. Tó ikki í køliskápinum. Te skal helst ikki koma í samband við sólarljós, hita og sterkan anga.