

## Teának hívjuk, de nem a teafélék közé tartozik

### Maté

A **maté** a magyalfélék családjába tartozó, habitusában a magyakra emlékeztető trópusi-szubtrópusi örökzöld növény. Dél-Amerikában őshonos faj. Környezeti igényeit tekintve évi 1500 mm csapadékot és 15-17°C átlaghőmérsékletet kíván. Magassága elérheti a 7-15 métert. Termése külsejében a bors termésére hasonlít. A **maté** leveleiből készül a matétea. Száritott leveleit teaként fogyasztják főként Argentínában, Brazíliában és Paraguayban. A főzet zöldes színű, a teához hasonlóan koffein és tannin tartalmú élénkítő ital. A matétea spanyol elnevezése Yerba Maté, de gyakran nevezik paraguay-i, illetve braziliai teának is. A **maté** tea elfogyasztásának szertartását az itt élő emberek az indiánok régi, tradicionális ceremóniái alapján végzik. A **maté** teát nem lehet gyorsan, sietve meginni, a tea elfogyasztásához békesség és nyugalom szükséges. A **maté** rendkívül gazdag vitaminokban és ásványi anyagokban, koffeint is tartalmaz, s így élénkítő hatása is.



### Rooibos



Afrika nyugati partvidékén termesztik a **rooibos**, vagy angol nevén a redbush afrikai vörös teát. A növény, amelynek a kisebb ágait és tűszerű leveleit használják fel, a rekettje bokorhoz hasonló bokros növény, magassága körülbelül 1,5 méter. A **rooibos** tea nem tartalmaz teint, vörös színét a fermentációs eljárásnak köszönheti. A **rooibost** az 1950-es évektől kezdve termesztik, s Európában is egyre népszerűbb a belőle készített tea.

Az úgynevezett zöld **rooibos** ugyanarról a bokorról származik, de nem megy keresztül a fermentációs eljárás.

### Honeybush

Dél-Afrika teája az úgynevezett **honeybush** is, melynek méz illatot árasztó sárgás, zöldes cserjéje a déli hegyes vidékeket kedveli. Késő nyár környékén a bokor leveleiből, virágából és szárából készítik a **honeybush** teát. A **honeybush** tea a **rooibos** teához hasonlóan teinmentes. A **honeybush** a **rooibos**-szal rokon, de annál kissé édesebb ízű. Ásványi anyagokban (kálcium, mangán, fluor, cink, magnézium, réz) gazdag, cserzőanyag-tartalma alacsony, antioxidáns tulajdonságánál fogva lassítja az élettani öregedést. Reggel élénkítő, nappal szomjoltó, este nyugtató hatása van.



### Lapacho



Argentína híres a **lapacho** teáról. Ezt az italt a **lapacho** (vagy másik nevén Taheebo) fa belső kérgéből nyerik. A fa elérheti a 30 méteres magasságot is, és akár 700 évig is élhet. A fa belső kérgében található anyagnak, a lapacholnak nagyon sok jótékony hatást tulajdonítanak. Évente egyszer-kétszer szedik le a belül vöröses barna kérgét, melyet apróra reszelnek és teaként fogyasztják. A fakéreg 40 éves kor után éri el a gyógyászati célra is alkalmas hatóanyag-koncentrációt. A **lapacho** tea nem tartalmaz teint.