SeniorenCafé Huizen

Thee

Geschiedenis

Van oorsprong komt thee uit China. Duizenden jaren geleden werd daar al thee gedronken. Volgens een Chinese legende ontdekte Shennong 5000 jaar v.Chr. thee in een bos. Bladeren van een theestruik dwarrelden in een pan met heet water, waarna het geheel een aangename geur ging verspreiden.
Rond 1610 werd een eerste kleine hoeveelheid thee naar Nederland gebracht, dat in eerste instantie slechts als curiosum werd bekeken. Pas in de 17e eeuw begon de VOC grotere hoeveelheden thee naar Nederland te verschepen. Die thee kwam uit Batavia, waar de thee vanuit China werd heengebracht. In de 18e eeuw werd theedrinken echt gemeengoed in Nederland. Toen begon de VOC de thee direct te importeren uit Guangdong in China. Op Java en Sumatra werden door de Nederlanders theeplantages aangelegd. Thee was tot de 18e eeuw een zeer dure drank en werd alleen gedronken door rijke mensen.

Productie

Theestruiken groeien in een tropisch of subtropisch klimaat. De plantages liggen meestal op een berghelling, 1200 tot 1800 meter boven zeeniveau. Hoe hoger de plantage ligt, des te beter de kwaliteit van de thee zal zijn. Als de theeplant vier jaar oud is, kan er voor het eerst worden geoogst. Het oogsten vindt plaats met de hand of machinaal. Bij de oogst worden alleen de jonge blaadjes geplukt. Handmatig plukken geeft het beste resultaat.
De oogst kan gedurende het gehele jaar plaatsvinden. De beste kwaliteit wordt echter geplukt in de droge moesson.
Na het plukken ondergaan de verse theebladeren een aantal bewerkingen. Vooral zwarte thee ondergaat veel bewerkingen.
Theebladeren worden gedroogd bij een temperatuur van ongeveer 95 graden Celsius. Het doel van het drogen is om het vochtgehalte terug te brengen tot 4 à 6%. De thee is nu donker van kleur. Na deze bewerkingen blijft er van zo'n 100 kilogram geplukte bladeren, ongeveer 20 kilogram zwarte thee over.
Na het drogen worden de theebladeren met behulp van schudzeven op grootte gesorteerd. De inmiddels gebroken theebladeren worden nu op afmeting in verschillende bakken gedaan.

Samenstelling

Gezette thee bestaat voornamelijk uit water. Kalkrijk water beïnvloed de smaak van thee. Aanbevolen wordt voor thee het gebruik van mineraalarm water.
Bij het trekken van thee in heet water komen vooral geur- en smaakstoffen vrij. Ook komt er cafeïne vrij, een stof die effect heeft op het menselijk functioneren door de mild stimulerende werking. De cafeïne in thee wordt ook wel theïne genoemd. Veel mensen voelen zich alerter na het gebruik ervan. Een kop thee bevat gemiddeld 30 milligram cafeïne; een kop koffie gemiddeld 75 milligram cafeïne. Naast cafeïne bevat thee ook theanine en fluoride. Kruidenthee bevat die stoffen niet.

Thee zetten
Thee wordt bij voorkeur gezet in een pot die warmte goed kan vasthouden, zoals aardewerk, porselein of gietijzer. Een theemuts kan gebruikt worden om de pot warm te houden. Thee kan ook direct in een glas of kopje gezet worden door gebruik van een theezakje of thee-ei.

Kom eens gezellig een kopje thee of koffie met ons drinken in het SeniorenCafé aan de Waterstraat 2 te Huizen.
Wij zijn er weer op dinsdagmorgen 3 en 17 november. Altijd vanaf 10.30 uur.

Hartelijke groeten,
Rita Kemink, ' 035-8889462