

Teen ja ruoan yhdistäminen

Daniela Nguyen & Kaisa Rautiainen



Tekijä(t) Daniela Nguyen, Kaisa Rautiainen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Opinnäytetyön otsikko Teen ja ruoan yhdistäminen	Sivu- ja liitesivumäärä 43 + 13
<p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena on luoda opas teen ja ruoan yhdistämisestä. Opinnäytetyö on toiminnallinen ja työn toimeksiantaja on Théhuone, helsinkiläinen teehuone ja –kauppa. Produkti on tiivis opas eri teelaatujen yhdistämisestä erilaisten ruokien kanssa.</p> <p>Teen alkuperä voidaan määrittää tuhansien vuosien takaiseen Kiinaan. Legendan mukaan tee keksittiin vahingossa, kun teepuun lehti leijaili kuumaan veteen. Tästä syntyi miellyttävän makuinen ja piristävä juoma. Teen matka tähän päivään asti on ollut pitkä ja hetkittäin monimutkainen. Se oli ollut hetkeksi unohdettuna ja vasta viime vuosina siitä on tullut eräänlainen trendi. Tee on yllättäen noussut esille trendikkäänä, nuorten suosimana juomana, jota voi nauttia jopa ruoan kanssa.</p> <p>Teen ja ruoan yhdistäminen on vielä uusi aihe. Sitä ei ole tutkittu ja kokeiltu tarpeeksi, jotta siitä löytyisi yhtä kattavat perusteet kuin viinin ja ruoan yhdistämiselle. Opinnäytetyön produktia varten järjestettiin aistinvarainen arviointi, eli teetasting, minkä tuloksia käytettiin oppaan luomisessa. Myös teoreettista ja tutkittua tietoa erilaisista kirjoista ja artikkeleista hyödynnettiin oppaan laatimisessa. Opas on skandinaavisen yksinkertainen ja tiivis tietopaketti, jossa erilaisille teelaaduille on valittu niille sopivia ruokia.</p> <p>Produktin suunnittelu aloitettiin alkuvuodesta 2015 yhdessä toimeksiantajan kanssa. Aistinvarainen arviointi toteutettiin marraskuun 2015 alussa. Aistinvaraisen arvioinnin tulokset olivat joiltain osin erittäin hajanaisia, mikä loi haasteita ja vaikeutti oppaan tekemistä. Näin ollen oppaan koostamisessa käytettiin lisäksi teoreettista tietoa kirjoista ja artikkeleista, jotka tukivat oppaaseen valittuja yhdistelmiä.</p> <p>Opinnäytetyö on rajattu tietoperustaan ja tuotteeseen. Tietoperustassa esiteltiin teen alkuperä, historia, sen leviäminen sekä erilaiset teelaadut ja valmistusmenetelmät. Siinä käsiteltiin myös teen ja ruoan yhdistämistä, aisteja sekä erilaisia teekulttuureja. Tämän jälkeen siirryttiin opinnäytetyön empiiriseen osaan. Ensin esiteltiin produkti ja sen toteuttamisprosessi. Tämän jälkeen esiteltiin teetasting ja sen tulokset. Lopuksi opinnäytetyön tekijät pohtivat omaa oppimistaan, työn onnistumista ja sen luotettavuutta sekä parannusehdotuksia.</p>	
Asiasanat Tee, ruoka, aistinvarainen arviointi, teekulttuuri, trendi, ruokajuoma	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Tee ja sen historia.....	4
2.1	Teen alkuperä	4
2.2	Teen leviäminen.....	6
2.3	Brittiläinen imperiumi ja tee	9
2.4	Teelaadut ja niiden valmistusmenetelmät.....	12
3	Teen ja ruoan yhdistäminen	17
3.1	Aistit.....	17
3.2	Yhdistäminen ruokaan	19
3.3	Teekulttuuri.....	21
4	Produkti: Opas teen ja ruoan yhdistämisestä	25
4.1	Produktin toteutus	25
4.2	Aistinvarainen arviointi	26
4.3	Aistinvaraisen arvioinnin tulosten esittely	28
4.4	Oppaan suunnittelu ja toteutus.....	35
5	Pohdinta.....	38
	Lähteet	42
	Liitteet.....	44
	Liite 1. Teetastingin arviointilomake.....	44
	Liite 2. Stefan Sjöholm: haastattelukysymykset	48
	Liite 3. Tee & Ruoka –opas	49

1 Johdanto

Legendan mukaan tee keksittiin Kiinassa yli kolme tuhatta vuotta sitten, kun silloinen keisari Shennong joi kuumaa vettä, johon lennähti teepuun lehti. Keisari huomasi olevansa virkistyneempi juotuaan sen ja näin keksittiin chai eli tee. (Arstila 2011, 13; Chrystal 2014, 4; Nihtinen 2004, 21.)

Nykyään tee on veden jälkeen maailman toiseksi suosituin juoma (Arstila 2011, 26; Nordqvist 2014, 10; Sjöholm 20.4.2015). Tee on ollut jo tuhansien vuosien ajan tärkeä taloudellinen tekijä, joka on työllistänyt ihmisiä ympäri maailman, alkaen ensimmäisistä kiinalaisista teenviljelijöistä jatkuen nykypäivän teolliseen teetuohtantoon, levitykseen ja markkinointiin. Teen ympärille on rakentunut erilaisia rituaaleja, tapoja sekä yhteyksiä ja teentakia on käyty sotia. Teetä juodaan koko maailmassa yhä enemmän ja sen laatuun kiinnitetään paljon huomiota. Teen väitetyt terveysvaikutukset ovat yksi syy sen suureen suosioon. Teen terveysvaikutuksia ei ole tutkittu vielä tarpeeksi, jotta voitaisiin sanoa teen olevan terveydelle hyväksi, mutta ainakaan pahaksi se ei ole. Yhä suositumpaa on ostaa pakkaamatonta, korkealaatuista teetä kuin valmiiksi pakattua pussiteetä. (Beverages in Consumer Foodservice 2014.) Viime aikoina teestä on tullut eräänlainen trendi länsimaissa, mikä näkyy myös Suomessa. Teen suosio on kasvanut ja sen ennustetaan muuttuvan yhä suosituimmaksi tulevaisuudessa. Kahvin kulutus on edelleen suurta Suomessa, mutta erityisesti nuorempi väestö juo myös paljon teetä. Erityisesti vihreän teen kulutus on kasvanut nopeasti viime vuosina. (Sjöholm 20.4.2015; Tea in Finland 2015.) Suomalaiset ovat tunnetusti suuria kahvin kuluttajia, mutta vähän tiedetty fakta on, että suomalaiset tutustuivat teehen jo ennen kahvia. Teetä saapui niin idästä kuin lännestä Suomeen ja sitä nautittiin vain varakkaimmissa kodeissa. (Suvilehto 2007, 21; Sjöholm 20.4.2015.) Jää nähtäväksi, onko tämän hetken teetrendi pelkkä tähdenlento vai saako se pysyvän suosion Suomessa.

Tee on erittäin ajankohtainen ja mielenkiintoinen aihe ja tarjoaa monenlaisia mahdollisuuksia. Mielenkiintomme teetä kohtaan sekä teen status trendinä ohjasivat opinnäytetyön aiheen valintaa. Olemme kyllästyneet siihen, kuinka ravintoloissa saa vain pussiteetä eikä kunnon haudutettua teetä. Haluamme päivittää ravintoloiden teevalikoimaa pussiteestä laadukkaaseen irtoteehen ja tuoda Suomen teekulttuurille uuden näkökulman teestä sekä innostamaan ihmisiä juomaan teetä enemmän. Entisen Savoy'n sommelierin ja nykyisen Café Ekbergin kahvilapäällikkö Stefan Sjöholmin sanoin, ”Tee ei ole kahvin korvike, vaan täysin erilainen juoma”. Pääsimme haastattelemaan Stefania huhtikuussa 2015 aiheesta ja saimme paljon vinkkejä sekä ohjeita teen ja ruoan yhdistämiseen. Stefan sai paljon kokemusta teen ja ruoan yhdistämisestä työskennellessään ravintola Savoyssa ja

kiinnostui aiheesta niin paljon, että päätti jatkaa aiheen opiskelua. Häntä voikin kutsua teesommelieriksi.

Teesommelier on melko uusi käsite, joka ei vielä ole yleisesti käytössä. Sommelier on viinien asiantuntija, joka työskentelee ravintoloissa. Hän osaa yhdistää erilaisia viinejä erilaisiin ruokiin, tietää viinin valmistuksesta ja erilaisista viineistä ja rypäleistä ja osaa suositella asiakkaan tarpeisiin sopivan viinin. Teesommelierin työnkuva on muuten samanlainen, mutta viini korvataan teellä. Teesommelierin koulutusta varten järjestetään erilaisia kursseja, joita valitettavasti ei vielä löydy Suomesta. (Yang 2015.)

Tänä päivänä aiheesta on kirjoitettu artikkeleita moniin ruokalehtiin. Olemme tulevaisuuden ravintola-alan ammattilaisia, joten teen yhdistäminen ruokaan ravintoloissa on mielenkiintomme kohde. Monissa ravintoloissa ruoille on valittu huolella niille sopivat viinit, mutta alkoholittomia vaihtoehtoja ei useimmista paikoista löydy. Teetä juodaan ruoan kanssa paljon Aasian maissa, ja tapa on hiljalleen saapumassa Eurooppaan. Mielestämme on ajankohtaista saada teemenuita myös suomalaisiin ravintoloihin. Teemenu on viinimenun alkoholiton vaihtoehto, missä ruoille on valittu niille sopivat teet. Samoin kuin viinin ja ruoan yhdistämisessä, teen ja ruoan yhdistämisellä on tarkoitus korostaa ruoan makua ja löytää hyvä yhdistelmä.

Teen ja ruoan yhdistämistä tehdään jo Suomessakin muutamassa ravintolassa ja kahvilassa. Ravintola Savoy tarjoaa ruoan seuraksi viinin tilalle teetä, jotka ovat huolella valittuja ja sopivat hyvin yhteen ruoan kanssa. Ravintola Askin alkoholittomassa menussa toiselle pääruoalle tarjotaan kiinalaista jääteetä. Helsingiläiset teehuoneet Théhuone ja Chai Wan yhdistävät teetä erilaisten pienten suolaisten ja leivonnaisten kanssa. Toivottavasti tulevaisuudessa yhä useampi ravintola tarjoaa ruoan seuraksi alkoholittomana vaihtoehtona erilaisia teelajikkeita.

Työn toimeksiantaja on Théhuone, joka on Suomen ensimmäisiä teehuoneita. Théhuoneen omistajat, sisarukset Nea ja Nina Lindgren, tuovat maahan erikoisia teelaatuja ja myyvät niitä heidän toimipaikoissaan. Heillä on kaksi liikettä, joista yksi sijaitsee Eerikinkadulla Helsingissä ja toinen kauppakeskus AINO:ssa Espoossa. Ensimmäinen Théhuone perustettiin vuonna 2005 Eerikinkadulle. Sisarukset tarjoavat skandinaavisen raikkaissa ja asiakaslähtöisissä liikkeissään erittäin laadukkaita teelaatuja, teepannuja sekä astioita ja järjestävät ammattitaidollaan teetilaisuuksia. (Théhuone 2015.)

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa opas teen ja ruoan yhdistämisestä. Oppaassa on erilaisille teelaaduille valittu niille sopivat ruoat. Opasta voi käyttää apuna joko kotona tai ravintolassa. Sen avulla erilaisille teelaaduille voi valita sopivia ruokia.

Opinnäytetyö on produktityyppinen. Tietoperustaan kuuluu lyhyt katsaus teen historiaan, teen leviäminen ja suosio ympäri maailman, sekä erilaiset teelaadut. Tämän lisäksi perusteet ruoan ja juoman yhdistämisestä esitellään soveltaen sitä teehen. Ihmisen aistit ovat tärkeä osa maistamisen sekä ruoan ja juoman yhdistämisen kannalta. Produktia varten järjestetään teetasting, jossa osallistujat arvioivat aistinvaraisesti teen ja ruoan erilaisia yhdistelmiä. Tämän, sekä aiemmin tutkitun tiedon perusteella koostetaan opas teen ja ruoan yhdistämisestä. Aiheesta tutkittua tietoa löytyy erilaisista kirjoista sekä artikkeleista.

Teetastingiin käytetään toimeksiantajalta saatuja erilaisia teelaatuja, joille valitaan testattavat raaka-aineet jo aiemmin tutkitun tiedon pohjalta sekä perusmakujen kautta. Perusmakuja ovat suolainen, hapan, makea, karvas ja umami (Parkkinen & Rautavirta 2010, 262). Tarkoituksena on löytää yhdistelmä, missä tee joko korostaisi ruoan omaa makua tai toisinpäin. Yhdistelmän tulee myös olla miellyttävä. Sopivien yhdistelmien valintaan käytetään apuna myös perusteita ruoan ja viinin yhdistämisestä. Aistinvaraiseen arviointiin kutsutaan ryhmä, joka arvioi valitun teen ja ruoan keskeistä miellyttävyyttä.

Toimeksiantajan toiveesta produkti keskittyy erilaisiin teelaatuihin, joille on valittu yksi tai useampi yhteensopiva ruoka. Produktin ulkopuolelle on jätetty teen yhdistäminen erilaisiin menukokonaisuuksiin. Opinnäytetyö on rajattu käsittelemään teetä yleisesti, sen historiaa ja leviämistä, erilaisia teelaatuja ja niiden valmistusmenetelmiä, ihmisen aisteja sekä teen ja ruoan yhdistämistä. Opinnäytetyössä on myös lyhyt katsaus teen tapakulttuuriin. Aluksi mietimme teen terveysvaikutuksia, teen käyttöä ruoanlaitossa sekä teen ja alkoholin yhdistämistä, mutta ne päätettiin rajata työn ulkopuolelle. Näin pystytään keskittymään vain oleelliseen, eli teen ja ruoan yhdistämiseen, jotta sitä voidaan tutkia syvemmin.

2 Tee ja sen historia

Tässä luvussa käydään läpi lyhyt katsaus teen historiaan ja sen alkuperään. Tämän jälkeen esitellään musta, vihreä, valkoinen ja oolong-tee sekä niiden valmistusmenetelmät. Tee on alun perin lähtöisin Kiinasta, josta se levisi länsimaihin englantilaisten mukana. Kaikki tee on saanut alkunsa villinä kasvaneesta teepuusta, jonka alkuperä on Etelä-Kiinan Yunnanin maakunta (Arstila 2011, 19). Siellä vallitseva kostea ja lämmin ilmasto oli ihanteellinen teepuun kasvuille (Nihtinen 2004, 17). Teellä on ollut historiallisen tärkeä vaikutus ihmisen terveydelle. Teevesi piti keittää, mikä esti kulkutautien leviämisen ja paransi näin ihmisten yleisterveyttä. Tee korvasi ajoittain oluen tai viinin ruoka- tai seurustelujuomana ja vähensi alkoholin aiheuttamia haittoja. (Pettigrew 2001, 26.)

Teepuun virallinen nimi on *Camellia sinensis* ja se tuottaa pieniä valkoisia tai vaaleanpunaisia kukkia. (Martin 2007, 8.) *Sinensis* tarkoittaa käännettynä ”Kiinasta” (Américi, Desharnais, Gascoyne & Marchand 2014, 20). Kaikki teekasvit kuuluvat samaan *Camellia sinensis*-sukuun. Teepuulla on tummanvihreät, nahkeat ja sahalaitaiset lehdet. (Nordqvist 2014, 17.) Puun lehdistä valmistetaan erilaisilla menetelmillä teetä. Kaikki erilaiset teelajit ovat lähtöisin samasta puusta ja niiden erilainen maku ja väri saadaan erilaisilla menetelmillä. *Camellia sinensiksestä* on erilaisia variaatioita ja alalajeja, joista ensimmäinen tunnettu on kiinalainen teepensas. Se tuottaa korkealaatuista teetä, sillä se on vähäsatoinen mutta karaistunut. Tätä variaatiota viljellään Kiinassa, Japanissa, Taiwanissa, Darjeelingin alueella Intiassa sekä Sri Lankan ylängöllä. (Nordqvist 2014, 18.) Teepensaan burmalainen risteytys eli assamilainen teepuu on kotoisin Koillis-Intiasta. Tämän teepensaan sato on runsaampi kuin kiinalaisen version ja sen lehdet ovat suuremmat ja pyöreämmät. Tee voi olla joko yhdeltä teeviljelykseltä tai se voi olla sekoitus, jolloin teelehtiä kahdelta eri alueelta sekoitetaan keskenään. Jos joukkoon lisätään yrtejä, kuivattuja kukkia tai luontaisia aromiaineita, saadaan maustettua teetä. Esittelemme erilaisten teelajien valmistusmenetelmät myöhemmin ja syvennymme mustaan, vihreään, valkoiseen ja oolong-teeen tarkemmin. (Nordqvist 2014, 18.)

2.1 Teen alkuperä

Teen alkuperä voidaan jäljittää tuhansien vuosien takaiseen Kiinaan, Yunnanin maakunnan vuoristoalueelle. Luonnonvaraisen kasvava teepuu löydettiin noin 2500 vuotta ennen ajanlaskun alkua. (Heiss & Heiss 2007, 4; Nordqvist 2014, 20.) Alkuperäiskansat huomasivat, että *Camellia*-pensaskasvin lehtien syöminen vähensi väsymystä ja virkisti mieltä (Nihtinen 2004, 18). He alkoivat kutsua lehtiä nimillä *la* ja *miem*, joista myöhemmin alueel-

le saapuneet kiinalaiset johtivat omat, teetä tarkoittavat sanansa *tu, ming ja cha* (Arstila 2011, 13). Tee ei alun alkaen ollut juoma vaan teelehdet laitettiin pataan vihannesten, kasvien ja pähkinöiden kanssa ja niistä keitettiin joko puuroa tai keittoa (Nihtinen 2004, 19). Tämän jälkeen seuraava askel teen kehityksessä oli sen käyttäminen lääkejuomana.

Teen alkuperästä on kerrottu monia legendoja. Yhden tarun mukaan teen keksi Kiinan puolijumalallinen hallitsija Shennong yli tuhat vuotta ennen ajanlaskun alkua (Arstila 2011, 13). Legenda kertoo, että keisari oli ulkona nauttimassa kuumaa vettä, johon yllättäen lensi teepuun lehti. Keisari antoi lehden jäädä mukiinsa ja maistoi juomaa, jota hän piti virkistävänä. (Chrystal 2014, 4; Nihtinen 2004, 21.)

Tee levisi Kiinassa Ba- ja Shu-valtakuntien alueella, jonka itäkiinalainen Qin-dynastia valloitti noin 200 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Näin teenjuonti tuli han-kiinalaisten tietoisuuteen. Alun perin teetä käytettiin lääke- ja ruokayrttinä ja vähitellen myös juomana. Valitseva tapa juoda teetä oli erilainen kuin nykyään, sillä tee puristettiin tiiliksi tai kakuiksi, joista murrettiin paloja kiehuvaan veteen. (Arstila 2011, 13.) Han-dynastian (202 eaa.–220 jaa.) aikana teen juomisesta tuli suosittua ylhäisön keskuudessa. Sen ajateltiin pidentävän elinikää ja sillä ajateltiin olevan maagisia ominaisuuksia. Sen maku oli yhä kitkerä, joten sitä ei pidetty seurustelujuomana, ainoastaan lääkeyrttinä. (Heiss & Heiss 2007, 8; Nihtinen 2004, 25–27.)

Ensimmäiset teen viljelijät olivat buddhalaisia, jotka perustivat teetarhoja Wuyi-vuorelle (Kiehtova maailma: teen tarina 2015). Buddhalaiset viljelivät teetä lääkkeeksi ja ensimmäinen teelaatu oli nimeltään ”punainen viitta”, Da Hong Pao (Kiehtova maailma: teen tarina 2015; Arstila 2011, 13). Toisen tarinan mukaan ensimmäiset teetarhat perustettiin Mengshan-vuorelle Sichuanin maakuntaan, sillä teen kysyntä oli kasvanut niin suureksi, että oli liiketoiminnallisesti kannattavaa alkaa viljelemään teetä, eikä poimia sitä luonnonvaraisesti (Nihtinen 2004, 29).

Ensimmäinen tunnettu ja yhä arvostettu teekirja oli Lu Yunin vuonna 780 kirjoittama Chajing (Arstila 2011, 14). Yksi ensimmäisiä mainintoja teestä Euroopassa oli Giovanni Battista Ramusion kirjassa *Delle navigationi e viaggi* vuonna 1545 (Arstila 2011, 14). Ramusio oli italialainen matkakirjailija, joka kirjasi muuan muassa Marco Polon matkakertomuksia (Nihtinen 2004, 137).

2.2 Teen leviäminen

Teen synnyinmaa on Kiina, josta se lähti leviämään ympäri maailmaa. Buddhalaismunkit olivat ensimmäisiä teen lähettäjiä, sillä he veivät teen Koreaan jo 500- 600-luvulla ja Japaniin 800-luvun alussa (Arstila 2011, 14). Uudet tavat ja kulttuurit ovat perinteisesti liikuneet maasta ja paikasta toiseen ihmisten myötä. Solmitut avioliitot eri kulttuureista tulevien ihmisten kesken ovat edistäneet tapojen ja tavaroiden vaihtoa. Tee ei ollut poikkeus tässä asiassa, sillä jo vuonna 641 tee saapui Tiibetiin keisarin kiinalaisen morsiamen myötä. Myöhemmin sama tapahtui myös Englannissa, sillä Portugalin prinsessa Katariina Braganzalainen teki teen juomisesta muotia Englannin yläluokan keskuudessa naituaan kuningas Kaarle II vuonna 1662. (Petäistö 2008, 70.)

Buddhalaismunkit olivat teen lähettäjiä Kiinan rajojen sisäpuolella. Heidän ansiostaan teestä tuli suositumpaa kuin alkoholista, jota oli aiemmin nautittu sosiaalisissa tapaamisissa sekä rituaaleissa. 700-luvun puoliväliin asti tee oli suosittua vain Kiinan eteläosissa. (Benn 2015, 42.) 700-luvulle asti teetä pidettiin vain Sichuan maakunnan tuotteena, eikä sitä pystytty viemään koko Kiinan keisarikuntaan. Voimakas taloudellinen kasvu ja kulttuurinen kehitys auttoivat teen leviämiseen Itä- ja Kaakkois-Kiinaan. Pohjois-Kiina oli levoton ja ei-kiinalaisten kansojen vallassa, joten teen leviäminen siellä oli hitaampaa. (Nihtinen 2004, 39.) 800-luvun loppuun mennessä teestä oli kuitenkin tullut tärkeä osa ihmisten jokapäiväistä elämää koko Kiinan keisarikunnassa (Benn 2015, 42).

Tang-dynastian (618–907 jaa.) valtakauden aikana tee kulki paikasta toiseen kauppiaiden mukana. Tätä helpotti kanaalien verkosto, jonka avulla saatiin kauppatavaraa ja teetä satamasta toiseen. Koko keisarikunta kasvoi tänä aikana kasvavan ulkomaankaupan ansiosta. (Martin 2007, 37.) Silkkitie yhdisti Kiinan Keski-Aasian maihin ja merireitit yhdistivät sen Japaniin ja Etelä-Aasiaan (Nihtinen 2004, 77). Teestä tuli tärkeä vientituote. Buddhalaisuuden suosion kasvu, kauppayhteysien kehittyminen ja elintason noususta johtuva väestönkasvu olivat tärkeitä tekijöitä teenjuonnin yleistymisessä (Nihtinen 2004, 60). Tällä aikakaudella tee puristettiin kakuiksi tai tiiliksi ja sen jälkeen paistettiin kunnes ne olivat kovia. Teekakut oli helppo kuljettaa paikasta toiseen ja ne säilyivät pitkään. Teekakusta murrettiin osa, joka jauhettiin hienoksi jauheeksi ja keitettiin useiden minuuttien ajan teen valmistamiseksi. Teekakuista valmistetun teen maku oli huomattavasti parempi ja vähemmän kitkerä kuin käsittelemättömistä lehdistä valmistetun. (Martin 2007, 37.) Näin ollen teen asema muuttui lääkejuomasta sosiaalisesti nautintojuomaksi (Nihtinen 2004, 59).

Teen juonnista tuli yhä suositumpaa koko kansan keskuudessa, sekä keisarin hovissa, että köyhän maanviljelijän tuvassa. Juotu tee oli aina vihreää, mustaa teetä ei juotu Kiinassa ennen kuin sitä alettiin viedä länsimaihin. Teen juomisesta tuli statussymboli, mitä hienompi ja kalliimpi tee, sen korkeampi asema yhteiskunnassa. Tuon ajan parhaimmat teet tulivat Xiashoun, Guangzhoun ja Huzhon alueilta, sillä ne tarjosivat hienostuneita ja monimutkaisia teitä. Teen suosion myötä teehuoneet ja teepuutarhat alkoivat houkutella ihmisiä ja niistä tuli yläluokan keskuudessa erittäin suosittuja. (Martin 2007, 38–40.) Tämän myötä kehittyi teemestarin ammatti. He valmistivat parhaimmat teet ja osasivat löytää parhaimmat teelehdet eri alueilta. Yhä tänä päivänäkin tunnettu Lu Yu oli tuon ajan kuuluisin teemestari. (Heiss & Heiss 2007, 9.) Erialaisten vaiheiden jälkeen Lu Yu kiinnostui teestä ja keskitti kaiken aikansa sen opiskelamiseen. Vuonna 780 hän kirjoitti kaiken kattavan teoksen teestä, Chaijing. (Martin 2007, 38–41.) Kirja käsittelee perusteellisesti kaikkea teehen liittyvää. Se koostuu kymmenestä luvusta, joissa esitellään teen alkuperä, teen valmistus, teevälineet, teen juominen ja parhaat teealueet. (Nihtinen 2004, 69.)

Lu Yunin kirjan julkistamisen jälkeen hänestä tuli kuuluisa ja teestä yhä suositumpaa. Keisari vaati kansan tuovan hänelle teetä, mikä taas vaikeutti maanviljelijöiden omaa työtä. Teen viljelemiseen tarvittiin lisää maata, mikä taas vei pois maata riisin ja vihannesten viljelemiseltä, mikä oli elintärkeää kansalle. Tämä johti joillain alueilla jopa nälänhätään. (Martin 2007, 49.)

Tang-dynastian loppuaikoina buddhalaisuus menetti suosiotaan hovin keskuudessa ja tämän myötä myös teen suosio hiipui. Tataarit valloittivat Kiinan ja Tang-dynastia päättyi vuonna 907. Teekulttuuri unohdettiin hetkeksi. (Martin 2007, 50.)

Vuonna 960 Kiinaa hallitsivat jälleen kiinalaiset ja Song-dynastia alkoi. Dynastia oli melkein yhtä hienostunut kuin Tang-dynastia ja kiinnostus teehen syntyi uudelleen. (Heiss & Heiss 2007, 12; Martin 2007, 50.) Teen tuntemus lisääntyi sekä teen laatu ja sen valmistusmenetelmät kehittyivät ja parantuivat (Nihtinen 2004, 110). Tee valmistettiin nyt vispaamalla kuumaan veteen eikä sitä enää keitetty. Matalaan ja laajasuiseen maljaan annosteltiin teejauhetta, jonka päälle kaadettiin kuumaa vettä. Tämän jälkeen sitä vispattiin voimakkaasti bambuvispilällä kunnes teehen muodostui vaahto. (Nihtinen 2004, 91.) Tällä tavalla valmistetaan yhä japanilainen Matcha-tee.

Teen viljely lisääntyi, sillä sitä vaadittiin yhä enemmän veroteeksi keisarille ja sen keräämiselle asetettiin tiukat säännöt (Martin 2007, 51). Paras tee poimittiin maaliskuussa ja sen sai ainoastaan tehdä nuoret tytöt silloin, kun lehdet olivat vielä aamukasteen peitossa (Martin 2007, 52). Ainoastaan teen nuppu ja pienimmät lehdet käytettiin keisarin teehen,

joka oli arvokkaampaa kuin kulta, kun taas isommat lehdet käytettiin kaupankäyntiin tar-
koitetun teen valmistamisen (Nihtinen 2004, 93).

Teetä alettiin viedä yhä kauemmas, kuten Mongoliaan, Turkkiin ja Tiibetiin. Tärkein kiin-
nalaisten saama maksu teestä olivat hevoset. (Martin 2007, 56.) Kiinan armeija tarvitsi
hevosia ollakseen tasavertaisia rajojen ulkopuolella asuvien paimentolaisheimojen kans-
sa. Tätä vaihtokauppaa hallinnoimaan perustettiin Tee- ja hevosvirasto. (Nihtinen 2004,
107.) Tämä ei kuitenkaan lopulta auttanut ja mongolit valtasivat Kiinan ja kukistivat Song-
dynastian vuonna 1279 (Nihtinen 2004, 109).

Nykyaikainen ja moderni tapa juoda teetä kehittyi Ming-kauden (1386–1644 jaa.) aikana.
Kiinalaiset keksivät paahtaa teelehdet, mistä erilaiset teelaadut kehittyivät. Tällä tavalla
valmistettu tee maistui paremmalta ja oli helpompi tuottaa. Teen maustaminen erilaisilla
kukilla yleistyi. Jasmiinitee keksittiin Ming-dynastian aikana ja se on yhä yksi suosituim-
mista teemauista. (Martin 2007, 98.) Haudutetun teen juomiseen tarvittiin erilaisia välineitä
kuin teekakuista keitetyn teen juomiseen. Tämä johti nykyaikaisen teekannun keksimi-
seen. (Arstila 2011, 14.)

Ming-dynastian loppuvaiheilla Kiina sulki rajojaan muilta valtioilta ja jäi jälkeen länsimai-
den kehityksestä. Vuonna 1557 Portugali sai kuitenkin luvan pystyttää kauppapaikkoja
Kiinan rannikolle ja näin syntyi eurooppalaisten ensimmäinen kosketus teehen. Jesuiitta-
lähetysaarnajat saivat Kiinan hallitukselta luvan asua Kiinassa ja tehdä yhteistyötä
buddhalaismunkkien kanssa. Näin he tutustuivat teehen sekä siihen liittyviin rituaaleihin ja
kuljettivat tämän tiedon mukanaan Eurooppaan. (Martin 2007, 114–116; Nihtinen 2004,
138.)

Tee kulkeutui Japaniin jo varhaisessa vaiheessa. Ensimmäinen maininta teestä japanilai-
sessa kirjallisuudessa on vuodelta 814 (Nordqvist 2014, 20). Tee saapui Japaniin buddha-
laisuuden myötä. Japanilaiset oppineet osoittivat suurta kiinnostusta buddhismiin ja mat-
kustivat Kiinaan uskonnollisten oppien perässä. Buddhalaisuuden lisäksi heidän mukaan-
sa tarttui teepuun siemeniä, sekä tieto teen viljelystä ja valmistamisesta. (Nordqvist 2014,
66.) Tunnetuksi teen teki Japanin keisari vuonna 729, jolloin hän järjesti ensimmäiset tee-
kutsut buddhalaisille munkeille. He ihastuivat teehen ja alkoivat viljellä sitä omissa luosta-
reissaan. Näin teestä tuli suosittu lääkejuoma koko Japanissa. (Martin 2007, 62.)

1100-luvun lopussa japanilainen munkki Eisai Myo-an opiskeli Kiinassa ja toi mukanaan
teepensaita ja niiden siemeniä (Heiss & Heiss 2007, 14). Hän toi mukanaan Japaniin
myös vispatun teen, jonka maku oli paljon miellyttävämpi kuin aiemmin nautitun, tee-

kakuista murenetun teen, ja se levisi nopeasti ympäri Japania. Teetä juotiin yhä sen uskottujen lääketieteellisten vaikutusten takia, eikä ainoastaan nautintojuomana. (Martin 2007, 64.)

Aluksi teetä viljeltiin vain luostareissa ja munkit olivat ensimmäisiä teemestareita. 1300-luvulla teen suosion kasvaessa teeviljelyksiä perustettiin ympäri Japania. (Martin 2007, 67.) Teehuoneiden suosio kasvoi ja teen nauttimisesta tuli jokapäiväistä. Teeseremonias- ta kehittyi suuri ja juhlava tilaisuus, jossa pelattiin pelejä ja nautittiin suuria määriä teetä. Hovin keskuudessa oli suosittua kilpailla eri teelaatujen tunnistamisella. Tätä teeseremo- niaa kutsuttiin nimellä *tocha*. (Nordqvist 2014, 66.) 1400-luvun alussa buddhalaismunkki Shuko kehitti tänä päivänäkin tunnetun japanilaisen teeseremonian, jonka tarkoituksena oli meditointi. Seremoniaa kutsuttiin nimellä *chado*. Tee nautittiin pienessä huoneessa, joka loi intiimin ja tasavertaisen ympäristön teen juomiseen. Teeseremonian tarkoituksena oli päästää irti arjesta ja löytää sisäinen rauha. (Martin 2007, 74–76.) Teeseremoniaan liittyy paljon symboliikkaa ja rituaaleja. Teen valmistamiseen käytetyt välineet, seremonian huone ja isäntä ovat tärkeitä osia seremoniassa. Luonnon läheisyys, sekä välineiden ja mielen puhtaus ovat olleet alusta asti keskeisiä asioita teeseremoniassa. (Martin 2007, 87.)

2.3 Brittiläinen imperiumi ja tee

Britannian Itä-Intian Kauppakomppania perustettiin vuonna 1600. Ensimmäiset laivat pur- jehtivat Kaukoitään jo vuonna 1601, mutta eivät onnistuneet solmimaan kauppasuhteita Kiinaan ennen vuotta 1669. (Martin 2007, 118.) Hollantilaiset dominoivat Kiinan teekaup- paa ja ensimmäinen teelasti Eurooppaan saapui Amsterdamiin vuonna 1606. Ensimmäi- nen teelasti Hollannista Lontoon satamaan saapui vuonna 1657 ja jo vuonna 1669 eng- lantilaiset toivat oman teelastinsa Lontooseen. (Petäistö 2008, 69.)

Aluksi teetä pidettiin vain lääkkeenä eikä se ollut kovinkaan suosittua. Vuonna 1662 tilan- ne kuitenkin muuttui, kun kuningas Kaarle II nai Portugalin prinsessa Katariina Braganza- laisen. Sekä kuningas, että hänen uusi portugalilainen kuningattarensa olivat oppineet juomaan teetä jo aiemmin ja he toivat teen juomisen Englannin hoviin. Katariina toi parhai- ta teelaatuja hoviin sekä opetti niiden oikeanlaisen haudutustavan. Hän teki teen juomi- sesta muotia ensin yläluokan keskuudessa ja lopulta myös keskiluokan parissa. (Pet- tigrew 2001, 22.) Tee oli yhä kallista, joten kaikilla ei ollut siihen vielä varaa, vaikka pää- ministeri Oliver Cromwell antoikin luvan myydä sitä kansalle. (Martin 2007, 120–122; Pe- tistö 2008, 70.)

Aasia oli Itä-Intian kauppakomppanian pääasiallinen kaupankäyntikohde. Kiinan satamat pysyivät suljettuina länsimaalaisille, ainoastaan Kantonin satama oli avattu kaupankäynnille 1700-luvun alussa. Siitä tuli erittäin vilkas kauppasatama, jossa käytiin kauppaa teen lisäksi silkillä, mausteilla ja posliinilla. Kiina halusi maksuksi näistä ainoastaan hopeaa, jota eurooppalaiset saivat Etelä-Amerikasta ja Meksikosta. (Petäistö 2008, 80.) Kiina asetti tarkat säännöt ja rajoitukset kaupankäynnille, kauppiaiden vapaa-ajan käytölle, matkustamiselle ja asumiselle. Britannian Itä-Intian kauppakomppania kuitenkin sinnitteli Kantonin satamassa, sillä he saivat omaisuuden myymällä teetä ja sitä ei saanut muualta kuin Kiinasta. (Martin 2007, 128–130.) Teen matka teeviljelyksiltä Kantonin satamaan oli pitkä ja vaivalloinen. Se kannettiin miesvoimalla sisämaasta satamaan ja matka saattoi kestää jopa kuusi viikkoa (Petäistö 2008, 80). Kantonissa teeagentit maistoivat teet ja valitsivat niistä parhaat. Sen jälkeen ne myytiin eurooppalaisille, minkä jälkeen alkoi kuukausia kestävä merimatka Eurooppaan. (Martin 2007, 131.)

Britannian Itä-Intian kauppakomppania avasi ensimmäisen kaupankäyntipaikan Intiassa vuonna 1619 (Martin 2007, 141). Aluksi heidän tarkoituksenaan oli käydä kauppaa kankailla ja tekstiileillä, mutta tämä ei tuonut läheskään yhtä paljon voittoa kuin teekauppa (Nihtinen 2004, 159). 1700-luvun lopulla hopean tuonti Meksikosta ja Etelä-Amerikasta supistui, mutta teen kysyntä Iso-Britanniassa kasvoi. Englantilaiset keksivät viljellä unikkoa Intiassa ja myydä siitä tehtyä oopiumia Kiinaan vastineeksi teestä. Itä-Intian kauppakomppania otti haltuunsa Intian viljelyksiä ja pakottivat maanviljelijät viljelemään unikkoa ruokakasvien ja puuvillan sijasta. Tästä seurasi nälänhätä ja Intialle tärkeän puuvillateollisuuden väheneminen. Näin Intia muuttui Iso-Britannian kauppakomppanian siirtomaaksi. (Martin 2007, 142–143; Petäistö 2008, 81.)

Hopeasta tuli yhä kalliimpaa ja harvinaisempaa, joten britit alkoivat tuoda oopiumia Kiinaan vastineeksi teestä (Nihtinen 2004, 159). Oopiumin käyttö kasvoi rajusti Kiinassa ja Kiinan hallitus kielsi oopiumin käytön muihin kuin lääkinnällisiin tarkoituksiin jo vuonna 1729 (Martin 2007, 146). Tämä ei kuitenkaan auttanut, sillä yhä useammat alkoivat käyttää oopiumia. Kiinan hallitus uhkasi vähentää teen myymistä Itä-Intian kauppakomppanialle elleivät he lopeta oopiumin myymistä kiinalaisille. Vuonna 1796 kauppakomppania totteli ja lopetti sen myymisen suoraan Kiinaan. Laiton oopiumikauppa kuitenkin jatkui, sekä Iso-Britannian hallituksen, että sen kauppakomppanian luvalla. (Martin 2007, 147.) Yksityiset brittiyrittäjät kuljettivat ja möivät oopiumin kiinalaisille. Näin Iso-Britannian hallitus vältti moraalisen vastuun ja pystyi jatkamaan kauppasuhteitaan Kiinan kanssa. (Nihtinen 2004, 159.)

Erimielisyydet oopiumikaupasta Kiinan ja Iso-Britannian välillä johtivat sotaan, jota kutsutaan oopiumisodaksi. Kiinalaiset takavarikoivat ja tuhosivat 20 000 laatikkoa oopiumia brittien varastosta vuonna 1839 Kantonin satamassa. (Nihtinen 2004, 162.) Iso-Britannia pelkäsi menettävänsä huumekaupan, joten vuonna 1840 he lähettivät sota-aluksia Kantonin satamaan, jossa ne tuhosivat Kiinan armeijan. Tämän takia keisari suostui rauhaan ja vuonna 1842 Kiina ja Iso-Britannia allekirjoittivat sopimuksen, jossa sovittiin satamien avaamisesta kaupankäynnille. (Petäistö 2008, 82.) Kiina joutui maksamaan sodan kustannukset ja Iso-Britannian menettämän oopiumin, joka tuhottiin 1839 ja oli yksi sotaan johtaneista syistä. Oopiumin laillistamiseen keisari ei kuitenkaan suostunut, joten laitton oopiumikauppa jatkui. Iso-Britannia halusi laillistaa sen ja haastoi Kiinan toiseen oopiumisotaan vuonna 1856. Iso-Britannia voitti jälleen helposti, joten Kiina joutui avaamaan yhä useampia satamia sekä laillistamaan oopiumin. Sodat eivät vaikuttaneet mitenkään teekauppaan, joka vain jatkui ja kasvoi vastatakseen kasvanutta kysyntää Englannissa. (Martin 2007, 148–154.)

Brittiläiset olivat kuulleet huhuja teen viljelemisestä Intiassa ja vuonna 1823 englantilainen kauppias Robert Bruce löysi teepuun Assamista, missä sillä oli täydelliset kasvuolosuhteet (Martin 2007, 154; Nordqvist 2014, 24; Pettigrew 2001, 89). Iso-Britannian hallitus yhdessä Itä-Intian kauppakomppanian kanssa otti haltuunsa Assamin alueen (Petäistö 2008, 84). Vuonna 1834 Itä-Intian kauppakomppania menetti monopoliasemansa Kiinassa ja kiinnostui yhä enemmän teen viljelystä Assamissa. Kauppakomppania lähetti työntekijöitään Kiinaan keräämään teepuita ja siemeniä, sekä etsimään teen asiantuntijoita. Kiina kuitenkin varjeli salaisuuksiaan huolella ja matka epäonnistui. Vasta vuonna 1840 Robert Bruce onnistui monien yrityksien jälkeen viljelemään teetä. Hän löysi sijoittajia teetuotannon Assamissa vakuuteltuaan, että kustannukset työstä olisivat pienet ja Assamin rauhalliset asukkaat työskentelisivät mielellään teeviljelyksillä. (Martin 2007, 155–157.)

Teenviljely Assamissa osoittautui odotettua vaikeammaksi. Kiinasta saadut teemestarit olivat epäpäteviä eivätkä suostuneet yhteistyöhön intialaisten kanssa. Kuumuus ja kosteus tekivät työolosuhteista kestäättömät ja hyttyset levittivät malariaa työntekijöiden joukossa. Monet brittiläiset viljelijät kohtelivat työntekijöitään kaltoin pakottaen heidät työskentelemään liian pitkiä päiviä ilman tarvittavaa ruoka- ja vesimäärää. Iso-Britannian hallituksen saamat raportit olivat kuitenkin optimistisia, joten projektin rahoitus jatkui. (Martin 2007, 158.)

Englantilainen botanisti Robert Fortune oli ensimmäinen länsimaalainen, joka ymmärsi mustan ja vihreän teen tulevan samasta kasvista. Hän matkusti Kiinassa etsien uusia kasveja ja kiinnostui samalla teepuusta. Vuonna 1844 hän matkusti Suzhoun kaupunkiin

Kiinassa, joka oli vielä suljettu länsimaalaisilta. Hän pukeutui kiinalaiseksi ja onnistui keräämään teepuita huomaamatta. Hän teki muistiinpanoja itse teen viljelystä, maaperästä ja ilmastosta. (Martin 2007, 160.) Tämän ansiosta teen viljely Assamissa kasvoi ja alkoi tuottaa voittoa. Vuosien kuluessa Assamissa viljeltiin suuria määriä teetä, jonka tuotanto oli kallista ja laatu oli kuitenkin paljon huonompaa verrattuna kiinalaiseen teehen. (Martin 2007, 163.)

Teen tuotannon kasvaessa Assamissa myös työvoiman tarve kasvoi. Työntekijöitä tuotiin Intian ulkopuolelta työskentelemään huonoissa oloissa liian pientä palkkaa vastaan (Martin 2007, 164). Kuumuus ja hyönteiset toivat tauteja, samoin aliravitsemus. Monia kuoli joko matkalla teeplantaaseille tai huonojen työolosuhteiden seurauksena. (Martin 2007, 165.) Intian hallitus yritti suojella työntekijöitä asettamalla lakeja työläisten oikeuksista, mutta viljelijät pelkäsivät tuottojen pienenemistä ja muodostivat Intian teeyhdistyksen, jolla oli tarpeeksi valtaa estää suunnitellut uudistukset (Martin 2007, 166). Tilanne kuitenkin parani teollisen vallankumouksen myötä, kun uusia laitteita sekä uudistuksia maanviljelyssä otettiin käyttöön teeplantaaseilla. Tämä yhdistettynä höyryvoiman käyttöön ja hyvään markkinointiin lisäsi teen tuottavuutta ja laski sen hintaa ympäri maailman. 1930-luvulla Intiassa kokeiltiin ensimmäisen kerran CTC-konetta (crush-tear-cut), joka leikkaa, repii ja rullaa teelehdet koneellisesti. (Arstila 2011, 16.) Näin teetä pystyttiin tuottamaan suuria määriä nopeasti ja halvalla. Kiina ei enää pystynyt kilpailemaan teemarkkinoilla, joka taas johti teenviljelijöiden ongelmiin Kiinassa. (Martin 2007, 168.)

Yhä tänä päivänäkin suosittu kello viiden teen keksi Bedfordin herttuatar 1800-luvun alussa. Hänen mielestään lounaan ja illallisen väliin tarvittiin pieni ateria, joka pitäisi nälän loitolla. Kuningatar Victoria ihastui iltapäiväteehen 1850-luvulla ja sen johdosta siitä tuli suosittua koko yläluokan keskuudessa. (Martin 2007, 176; Pettigrew 2001, 102.)

2.4 Teelaadut ja niiden valmistusmenetelmät

Teetä viljellään noin 40 eri maassa, sillä teepuu sopeutuu kasvamaan erilaisissa maaperissä ja olosuhteissa. Kasvuolosuhteilla on kuitenkin suuri vaikutus teen makuun ja laatuun. Mitä vaikeammassa olosuhteissa teepensas kasvaa, sen hienompaa ja aromaattisempaa teetä se tuottaa. (Arstila 2011, 20.) Maailman suurimmat teen tuottajamaat ovat tällä hetkellä Kiina, Intia ja Sri Lanka. Teetä tuotetaan vuodessa noin kolme miljoonaa tonnia, josta Kiinan osuus on noin neljännes. (Nordqvist 2014, 10.) Kiina on kuitenkin vasta kolmannella sijalla teen viejänä, ensimmäisenä on Sri Lanka ja toisena Kenia (Nihtinen 2004, 201). Suurin osa Kiinan ja Intian teetuotannosta jää kotimaiseen kulutukseen. Tee-tuotanto on kasvanut tasaisesti vuosien ajan. Eniten teetä maailmassa juovat irlantilaiset,

toisena ovat englantilaiset ja seuraavana qatarilaiset. Irlantilaiset juovat yli 3 kg teetä vuodessa henkeä kohden, kun taas Englannissa määrä on noin puoli kiloa vähemmän. (Nihtinen 2004, 202.)

Vaikka teen poiminen on nykyään suurimmaksi osaksi mekaanista, parhaimmat ja kalteimmat teelaadut poimitaan yhä käsin. Kaikista laadukkaimman teen valmistamiseen poimitaan vain nappu ja kaksi ensimmäistä lehteä. Tee poimitaan kolmesta viiteen kertaan vuoden aikana ja sen laatu vaihtelee poiminta-ajan mukaan. Paras tee saadaan ensimmäisestä poiminnasta, tätä kutsutaan nimellä ”first flush”. Yksi teepuu voi tuottaa teelehtiä jopa 100 vuotta, vaihdellen kasvupaikasta ja kasvuoloista. (Martin 2007, 12.)

Teepuut ovat ikivihreitä ja erittäin sitkeitä. Vanhin villi teepuu on jopa 1700 vuotta vanha. (Arstila 2011, 19.)

Teepuun ensimmäisen sadon voi korjata jo muutaman vuoden jälkeen istutuksesta, joskin sato on tällöin vielä pieni. Parhaimmillaan teepensas on 12 ikävuoteen asti, jonka jälkeen sato alkaa pienentyä. Teen laatuun vaikuttavat monet asiat, kuten itse teekasvi, sen laji ja risteytys, ilmasto, poiminta-aika ja kasvualue. Mitä nuorempana teelehdet poimitaan, sitä parempilaatuista teetä saadaan. Erilaiset teelaadut valmistetaan samasta pensaasta. (Nordqvist 2014, 32.) Teepensas kasvaa luonnonvaraisena korkeaksi, mutta sitä ei saa sekoittaa teepuuhun. Teepuu (*Melaleuca alternifolia*) on Australiassa kasvava puu, josta valmistetaan antiseptistä teepuuöljyä sekä muita teepuuvalmisteita. (Laaksonen 2000, 26.) Teepensas on luonnonvaraisena korkea, mutta teeviljelyksillä teepensaat leikataan reilun metrin korkuisiksi. Näin lehtien poimiminen on mahdollisimman helppoa ja uudet silmut ja kärkilehdet erottuvat hyvin. (Arstila 2011, 19.) Teepensaan lehdet ovat kiiltäviä ja nahkeita ja kasvavat yleensä 3-5 sentin pituisiksi (Suvilehto 2006, 23). Teelehtien poimiminen on yleensä mekaanista, mutta parhaimpien teelaatujen lehdet poimitaan käsin. Poimimisajankohta vaikuttaa teen väriin ja makuun. Paras aika tälle on kello 12 ja 15 välillä. (Nordqvist 2014, 33.) Koneellinen teenpoiminta tuottaa yleensä heikkolaatuisempaa ja yksinkertaisempaa teetä. Teelehtiä käsitellään eri tavoin ja näin tuotetaan erilaisia teelajikkeita.

Teen valmistuksessa tärkeä vaihe on teen hapetus eli oksidaatio. Se säätelee teen maun, tuoksun ja värin. (Nihtinen 2004, 238.) Teen makuun vaikuttaa myös kasvupaikka, sen ilmasto, maaperä, jalostusprosessi, poimintamenetelmät ja –ajankohta sekä teen käsittely (Suvilehto 2006, 27). Hapetus määrää tuleeko teestä vihreää, mustaa, valkoista vai oolong-teetä (Nihtinen 2004, 238). Teet on jaettu kolmeen lajiin: hapetetut eli mustat teet, osittain hapetetut eli oolong-teet ja hapettamattomat eli vihreät, valkoiset ja keltaiset teet (Suvilehto 2006, 25).

Teelehtien sisältämät entsyymit, polyfenolioksidaasi ja peroksidaasi, aktivoituvat hapen vaikutuksesta ja käynnistävät hapettumisreaktion. Tämä muuttaa lehdissä olevia katekiineja eli antioksidantteja erilaisiksi teafarviiniyhdisteiksi ja tearubigeeniksi. Teelehdet levitetään tasaiseksi kerrokseksi hapettumisen ajaksi, jolloin lehdet tummuvat ja saavat ominaisen arominsa. Paras ympäristö prosessille on 27-asteinen kostea ympäristö. Nuudutus vaikuttaa lehtiin ulkoisesti sekä biokemiallisesti, lehdet nahistuvat ja menettävät kosteutta muuttuen pehmeiksi ja taipuisiksi. Näin niitä on helpompi rullata, joka on teen valmistamisen seuraava menetelmä. Lehdet rullataan joko koneella tai käsin ja se toistetaan 3-5 kertaa eri voimakkuuksilla. Tämä rikkoo teelehtien solukon jolloin lehden eri osiin varastoituneet ainesosat joutuvat kosketuksiin toistensa ja hapen kanssa. (Nordqvist 2014, 35.)

Viimeinen vaihe teen valmistuksessa, riippumatta teelaadusta, on kuivatus. Se tehdään joko pannulla, tulella tai koneellisesti kuumalla ilmalla. Tällä vähennetään teelehtiin jäävän kosteuden määrää, mikä auttaa säilyvyyteen. Teen maku- ja väriominaisuudet sinetöidään kuivutuksella. Kuivutuksen jälkeen tee on valmista lajiteltavaksi, pakattavaksi ja myytäväksi. (Nihtinen 2004, 239.)

Musta tee (*hongcha*) on teelaaduista kauimmin käsiteltyä eli se on kokonaan hapetettua. Musta tee on länsimaissa kaikista suosituinta, sillä hapetus poistaa teen lehdissä olevan luontaisen kitkeryyden. (Suvilehto 2006, 28.) Teelehtien poimimisen jälkeen niiden annetaan nahistua tasaisena kerroksena ritilöiden päällä. Nuudutuksen kesto määrittelee tuleeko teestä mustaa vai oolong-teeä. Mustan teen valmistamiseen käytetyt teelehdet ovat kokonaan hapetetut ja tee on erittäin tummaa. (Laaksonen 2000, 39.) Tunnetuimmat mustat teet ovat Nilgiri, Keemun, Yunnan, Assam, Darjeeling ja Ceylon.

Oolong-teet (*gingcha*) ovat osittain hapetettua, joten niiden nuudutus saattaa kestää ainoastaan muutaman tunnin, kun taas mustan teen valmistamiseen tarvitaan 12–20 tuntia. (Nihtinen 2004, 238.) Oolong-tee on mustan ja vihreän teen välimaastossa, joten yleensä sen valmistuksessa noudatetaan vihreän teen valmistusohjeita. Oolong-teen väri vaihtelee sen hapettumisasteen mukaan. (Laaksonen 2000, 36.) Oolong-teet jätetään yleensä maustamatta tai maustetaan hyvin kevyesti. Suositun milk oolongin valmistuksessa teelehdet haudutetaan maidossa. Näin teelle saadaan kermanen maku. (Suvilehto 2006, 28.) Oolong-teen hapettuminen saattaa olla valmista jopa puolessa tunnissa kun taas musta tee tarvitsee 3-7 tuntia. Prosessin valvomiseen tarvitaan ammattitaitoa ja kokemusta, sillä hapettumisen kesto ja olosuhteiden valvonta ovat erittäin tarkkaa oikeanlaisen lopputuloksen saamiseksi. (Nihtinen 2004, 238.)

Vihreä tee (*lúcha*) ja valkoinen tee (*baicha*) ovat hapettamattomia. Vihreän teen valmistuksessa teelehdet paahdetaan kevyesti pannulla tai höyrytetään, riippuen valmistetaanko tee Kiinassa vai Japanissa. (Nihtinen 2004, 239.) Kiinassa teelehdet paahdetaan nopeasti pannulla, jolloin hapettumisen käynnistävät entsyymit hajoavat. Näin säilytetään teelehden luonnollinen koostumus ja väri. Tämän jälkeen lehdet rullataan ja kuivatetaan noin 8-12 tuntia. Japanissa teelehdet höyrytetään heti poiminnan jälkeen, vain noin viisi sekuntia, jolloin entsyymien toiminta keskeytyy ja lehtien vihreä väri säilyy kirkkaana. Sen jälkeen teelehdet jäädytetään ja kuivataan kuumassa ilmassa, minkä jälkeen ne puristetaan ja rullataan. Japanilaisen menetelmän avulla teelehdet säilyvät vihreämpinä kuin kiinalaisessa menetelmässä. (Nordqvist 2014, 36.) Valkoinen tee on kaikista luonnonmukaisinta, sillä sitä ei paahdeta ollenkaan vaan teelehden annetaan kuivua (Nihtinen 2004, 239). Hieno valkoinen tee kuuluu maailman kalleimpiin teelaatuihin ja sato kerätään vain kerran vuodessa (Suvilehto 2006, 29).

Pu-erh on kiinalainen tee, jota on saatavana noin kaksisataa eri lajiketta, tummana, vihreänä sekä valkoisena. Erikoisteetä valmistetaan hyvin pitkään ja monimutkaisesti. Se on aikaa vievää ja sisältää monta eri vaihetta. Valmistusreseptiä ei paljasteta, sillä sen sanotaan olevan Kiinan ”valtiosalaisuus”. Teetä käytetään raskaiden ruokien vastapainoksi ja sen väitetään muun muassa nopeuttavan rasvanpolttoa sekä myrkyllisten aineiden poistumista elimistöstä. Pu-erh on kuin viini, mitä kauemmin sitä varastoidaan, sen kalliimmaksi ja arvokkaammaksi se tulee. Teen arvostus ja maku paranevat sen ikääntyessä ja kypsyessä. (Suvilehto 2006, 30.)

Tummaa teetä valmistettaessa teelehdet paahdetaan tai höyrytetään, jolloin entsyymit hajoavat. Tämän jälkeen aloitetaan lehtien hapetusprosessi, joka ei kuitenkaan tapahdu entsyymien vaikutuksesta kuten mustassa ja oolong-teessä. Tätä kutsutaan ei-entsyymaattiseksi hapettumiseksi. Happi ilman entsyymejä on heikko hapetin, joten lehdissä tapahtuvat muutokset ovat hitaita. Tällä tavalla valmistetaan myös keltainen tee, ainostaan kevyemmin ja vähemmän aikaa. (Nihtinen 2004, 239.) Keltaisen teen valmistuksessa teelehdet paahdetaan kevyesti ja kääritään paperiin. Niitä säilytetään pimeässä useita päiviä, jolloin saadaan niiden kellertävä väri. (Arstila 2011, 87.)

Yrttitee on rohtokasveista uutettu hauduke, jolla sanotaan olevan elimistöön terveydellisiä vaikutuksia. Yrttiteetä on juotu Aasiassa vuosisatojen ajan lääkkeeksi ja virkistykseksi. Aiemmin teeksi kutsuttiin vain niitä juomia, jotka on valmistettu teepensaasta lehdistä. Myöhemmin nimitystä alettiin käyttää erilaisista kasveista tehdyistä juomista, joita käytetään teen tavoin. Kiinassa syntyivät maustetut teet, kun teehen alettiin lisäämään kuivattuja

kukkia, hedelmiä, yrttejä ja öljyjä. Ne virkistävät ja niistä saa helposti tehtyä raikasta jääteetä. (Suvilehto 2006, 34.)

3 Teen ja ruoan yhdistäminen

Teen ja ruoan yhdistämiseen ei vielä ole luotuna niin tarkkoja sääntöjä kuin viinin ja ruoan yhdistämiseen. Joitakin samoja yleisohjeita voidaan kuitenkin hyödyntää myös teen ja ruoan yhdistämisessä. Ideana on löytää mahdollisimman harmoninen ja miellyttävä yhdistelmä, missä tee täydentää sille valittua ruokaa ja toisinpäin. Tässä luvussa käsitellään tarkemmin aiemmin tutkittuja teen ja ruoan yhdisteitä ja niiden perusteita.

Ihminen käyttää kaikkia aistejaan jokapäiväisessä elämässään. Jos yksi aisti puuttuu, muut aistit saattavat tarkentua ja näin ihminen selviytyy ilman esimerkiksi näkö- tai kuuloaistia. Kaikki aistit ovat tärkeitä ruokaa ja juomaa nauttiessa. Seuraavassa luvussa perehdytään tarkemmin aisteihin, sillä niiden rooli teen ja ruoan yhdistämisessä on tärkeä. Haju- ja makuaistilla aistitaan ruoan ja juoman miellyttävyyttä ja yhteensopivuutta. Tuntoaisti auttaa havaitsemaan ruoan rakennetta ja suutuntumalla pystytään arvioimaan sekä ruokaa että juomaa. Kuuloaistilla arvioidaan esimerkiksi rapeutta. Myös näköaisti vaikuttaa siihen, miten koemme teen sopivan ruoan kanssa yhteen. Näköaisti luo ensivaikutelman ruoasta ja juomasta. Yleisesti on totuttu juomaan lihan kanssa punaviiniä ja kalan kanssa valkoviiniä. Tällä perusteella voitaisiin sanoa, että tummat teet sopivat yhteen liharuokien kanssa ja vaaleat tai vihreät teet taas kalaruokien kanssa.

3.1 Aistit

Ihmisellä on viisi eri aistia, näkö-, kuulo-, haju-, maku ja tuntoaisti. Kaikki aistien vastaanottamat ärsykkeet kulkeutuvat aivoihin, jossa ne muotoutuvat ja yhdistyvät muodostaen erilaisia kokemuksia ympäröivästä maailmasta.

Makuaisti muodostuu viidestä eri perusmausta: suolainen, makea, hapannainen, karvas ja umami. Makukokemus syntyy, kun ei-haihtuvat ainesosat liukenevat suussa syljen vaikutuksesta ja ovat näin makunystyröiden havaittavissa (Kemp, Hollowood & Hort 2009, 4). Makunystyrät sijaitsevat kielen pinnassa sekä muilla suun ja kurkun alueilla. Aiemmin virheellisesti luultiin, että kielen eri alueilla olisi maistettu eri perusmakuja. Tämä on kuitenkin vanhentunutta tietoa, sillä kaikki kielen eri alueilla sijaitsevat makunystyrät maistavat kaikki perusmaut. (Kemp ym 2009, 4.)

Hajureseptorit aistivat haihtuvia molekyylejä synnyttäen hajukokemuksen. Ihmiset haistavat hengittämällä tai nuuhkaisemalla sisään hajumolekyylejä ilman kautta, jolloin haihtuvat yhdisteet aistitaan nenäontelossa sijaitsevalla hajuepiteelillä. Tätä kutsutaan ortonasaliksi hajuksi. Retronasaali haju mielletään usein mauksi, mutta se syntyy kun ruokaa pures-

kellaan tai niellä, jolloin siitä irtoaa haihtuvia yhdisteitä. Haihtuvat yhdisteet siirtyvät nielemisen aikana kurkun takaosassa sijaitsevan nenänielun kautta hajuepiteelille, jolloin syntyy hajuaistimus. (Kemp ym 2009, 5; Parkkinen & Rautavirta 2010, 262.) Tuoksut syntyvät erilaisten haihtuvien yhdisteiden yhdistelmästä. Yksilöt havaitsevat ja kuvailevat erilaisia tuoksuja eri tavoin. (Kemp ym 2009, 5.)

Näköaistimus syntyy valoaaltojen heijastuessa kohteesta ja siirryessä siitä silmään. Valoenergia muuttuu hermoimpulsseiksi ja siirtyy optisen hermon kautta aivoihin. Aivot tulkitsevat nämä impulssit ja muuttavat ne havaittavaksi kohteeksi. (Kemp ym 2009, 4.) Näköaistilla on tärkeä tehtävä ensivaikutelman luomisessa. Tämä voi kuitenkin aiheuttaa ennako-odotuksia, jotka vaikuttavat aistittavaan kokonaisuuteen. Ennen teen hauduttamista teehehtiä voidaan arvioida visuaalisesti. Teelehdistä voidaan arvioida niiden koko, väri, rakenne ja nuput. (Américi ym 2014, 212.) Näin voidaan saada alustavaa käsitystä teen laadusta, jo ennen teen maistamista.

Äänet aistitaan korvassa sijaitsevilla karvasoluilla. Ne vastaanottavat ilman värähtelyjä jotka syntyvät ääniaalloista. (Kemp ym 2009, 6.) Kuuloaisti auttaa tunnistamaan tiettyjen ruokien ja juomien ominaisuuksia, kuten omenan tai sipsin rapeutta ja hiilihapotettujen juomien poreilua.

Kemotuntemus tarkoittaa erilaisten yhdisteiden aikaansaamaa tuntoaistimusta suun ja nenän limakalvoilla. Ne syntyvät limakalvojen vapaiden hermopäätteiden kemiallisesta ärsytyksestä. Tällaisen aistimuksen aiheuttavat erilaisten mausteiden polttavat yhdisteet ja alkoholijuomien sisältämä etanoli. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 262.)

Tuntoaistilla on myös osansa teen juomisessa. Suun kosketustuntoa kutsutaan suutuntu-maksi. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 263.) Teetä juodessa huomaa saman suuta kurovan tuntemuksen kuin punaviiniä juodessa. Tätä kutsutaan astringoivaksi vaikutukseksi ja se perustuu tuntoaistimukseen. Suuta kurovan tuntemuksen saavat aikaan tietyt flavonoidit ja tanniinit. Aistimus syntyy, kun astringoiva yhdiste sekoittuu suussa syljen proteiinien kanssa. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 234.)

Kokeillessa sopivia yhdistelmiä eri teelaatujen ja ruokien välillä on tärkeä muistaa, että havainnot voivat olla erittäin yksilöllisiä. Ihmisillä on erilaisia ennako-odotuksia, jotka vaikuttavat päätöksen tekemiseen ja estää luovan ajattelun. Väsymys tai sairaus voivat vaikuttaa aistien terävyyteen, joten aistinvarainen arviointi voi olla epäluotettavaa tällaisessa tilanteessa. Häiriötekijät maistelutilanteessa saattavat johtaa keskittymisen puutteeseen ja vaikuttaa negatiivisesti arvioinnin tulokseen. Myös ensivaikutelmien ohi pääseminen on

tärkeä askel teen ja ruoan yhteensopivuuden arvioinnissa. Aistinvaraisen arvioinnin perusteet olemme oppineet koulutuksen aikana käymällä aiheeseen liittyviä kursseja.

3.2 Yhdistäminen ruokaan

Teetä voidaan nauttia ruoan kanssa samalla tavalla kuin viiniäkin. Teen yhdistämiselle ruokaan ei ole tarkkoja sääntöjä. Tärkeää on erilaisten yhdistelmien kokeilu ja luova ajattelu yhdistämisen suhteen. Teetä ei voida suoranaisesti verrata viiniin, vaan teetä täytyy haistaa ja maistaa ennen kuin sen ominaisuudet yhdistetään sille sopivaan ruokaan. Monia viinin ja ruoan yhdistämisen perusteita voidaan kuitenkin noudattaa myös teen ja ruoan yhdistämiseen. Oletuksena on, että musta tee sopii liharuoalle ja vihreä tee kalaruoalle, mutta tämä ei vielä riitä. Yhdistelmää täytyy ensin kokeilla, ennen kuin voidaan sanoa sen olevan toimiva. Tee on erittäin monipuolinen ja yllättävä juoma, joten sen voi huomata sopivan sellaisen raaka-aineen tai ruoan kanssa jota ei tullut edes ajatelleeksi. Tavoitteena teen ja ruoan yhdistämisessä on löytää sellainen yhdistelmä, joka tuottaa enemmän mielihyvää kuin kumpikaan erikseen. (Sjöholm 20.4.2015.)

Samoin kuin ruoan ja viinin yhdistämisessä, teen ja ruoan yhdistämisen suunnittelu aloitetaan perusmakujen kautta. Perusmakuja ovat makea, hapan, suolainen, karvas ja umami. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 262.) Teen yhdistäminen ruokaan on kuitenkin haastavampaa kuin viinin, sillä teestä ei löydy esimerkiksi hapokkuutta (Sjöholm 20.4.2015). Teen makuun vaikuttaa ruoan hallitseva perusmaku. Makea ruoka tarvitsee seuraksi makean teen, sillä makeus ruoassa korostaa teen hapokkuutta ja tanniinisuuutta. Suolainen ruoka taas vähentää teen karvautta ja tekee teestä makeamman. Hapokkaat ruoat tekevät teestä täyteläisemmän ja pehmeämmän, joskus jopa lattean. Karvaus ruoassa taas lisää teen karvaita makuja kuten tanniineja ja mausteisuutta. Umami, jota löytyy esimerkiksi lihasta, soijasta ja sienistä, vahvistaa teen kuivuutta ja korostaa tanniinien karvautta. Runsaasti umamia sisältävän ruoan seuraksi tulee valita hedelmäinen tee, sillä umami lisää kevyen teen hedelmäisyyttä. Tasapainoisen ja harmonisen yhdistelmän luomiseksi on suositeltavaa luottaa perusmakujen luomaan tasapainoon. Makea ruoka tarvitsee seurakseen makean teen ja suolainen ruoka hedelmäisen teen. Hyvin voimakas ja mausteinen ruoka tarvitsee seurakseen voimakkaan teen. Hyvin rasvaiselle ruoalle on hyvä valita tee, joka puhdistaa suun sekä keventää ja leikkaa ruoan rasvaisuutta. (Sjöholm 20.4.2015.) Edellä mainittuja perusteita olemme oppineet hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen aikana käymällä aistinvaraisen arvioinnin sekä viinin ja ruoan yhdistämisen kursseja. Kurseilla olemme lukeneet kirjoja ja artikkeleita aiheista sekä oppineet opettajilta ja luennoitsijoilta paljon aiheista. Saimme myös Stefan Sjöholmilta lisää vinkkejä teen ja ruoan yhdistämiseen.

Samoin kuin viinissä, myös teen ja ruoan yhdistämisessä voidaan luottaa yhdistelmään, jossa ruoka ja tee tulevat samasta maasta tai samalta alueelta. Hyvänä esimerkkinä tästä toimii japanilainen tee ja sushi. Japanilainen vihreä tee on höyrytetty, joka antaa sille merellisen ja leväisen aromin. Tämä sopii hyvin erilaisten kalaruokien, kuten japanilaisen sushin, seuraksi. (Sjöholm 20.4.2015.)

Valkoinen tee on erittäin herkkä ja hennon makuinen, ja se tarvitsee seurukseen hienovaraisen ruoan (Arbor Teas 2015). Sitä ei voi yhdistää liian voimakkaan makuisten ruokien kanssa, sillä muuten sen aromi ei pääse esille eikä yhdistelmä ole onnistunut tai yhteensopiva. Valkoisen teen makeus sopii hyvin salaatin kanssa, jolloin teen oma maku pääsee esille. Makeat ruoat taas vaimentavat teen omaa, hienovaraista makeutta, jolloin tee ei enää maistu miltään. Valkoista teetä voi hyvin myös nauttia aterialla ruokalajien välissä. (Macoveiciuc 2014.)

Vihreässä teessä on yleisesti ottaen hienovarainen kasvillinen maku. Yleensä vihreä tee sopii mietojen ruokien, kuten kalan, kanan, riisin tai salaattien kanssa. Hedelmistä meloni sopii parhaiten vihreän teen kanssa. (Arbor Teas 2015.) Japanilaisesta vihreästä teestä löytyy merellistä aromia, joka sopii hyvin kalojen ja äyriäisten kanssa. Kiinalaiset vihreät teet ovat paahdettuja, joten niissä saattaa olla hieman savuista aromia. Tämä sopii hyvin valkoisen lihan, kasvien ja perunoiden kanssa. Jälkiruoan kanssa kiinalainen vihreä tee ei kuitenkaan useimmiten sovi, mutta kiinalaiset suosivat jasmiiniteen käyttöä jälkiruokana tai sen seurana. (Sjöholm 20.4.2015.) Hieman hedelmäisyyttä löytyy usein Intian ja Ceylonin vihreistä teistä, joten ne sopivat hyvin kanan ja leivonnaisten kanssa. Hedelmäinen vihreä tee ei ole riittävä rasvaiselle ruoalle, mutta se sopii hyvin vähärasvaisten, uunissa kypsennettyjen liharuokien kanssa. (Macoveiciuc 2014; Suvilehto 2006, 51.) Vihreä tee keventää raskasta makua ja puhdistaa elimistöä (Suvilehto 2006, 51).

Oolong-tee on erittäin monipuolinen juoma, sillä siitä löytyy monia erilaisia variaatioita. Vaaleat oolong-teet sopivat parhaiten hieman makeiden ja täyteläisten ruokien, kuten kam-pasimpukoiden ja hummerin, kanssa (Arbor Teas 2015). Mustat oolong-teet sopivat hyvin voimakkaiden ruokien, kuten grillatun lihan tai ankan, kanssa (Arbor Teas 2015). Milk-oolong eli maidolla maustettu, kermainen oolong-tee sopii taas täyteläisten jälkiruokien kanssa. Monet oolong-teet sopivat hyvin juustojen kanssa, sillä niistä löytyy hieman paah-teisuutta, mikä korostaa juuston aromia. (Sjöholm 20.4.2015.)

Mustat teet ovat yleensä vahvoja ja tanniinisia, joten ne sopivat hyvin lihan ja mausteisten ruokien seuraksi (Arbor Teas 2015). Darjeeling on intialainen musta tee joka sopii hyvin

jälkiruokien ja kananmunaa sisältävien ruokien kanssa sekä kalan tai broilerin seurana sillä ne tukevat toistensa makuja (Suvilehto 2006, 51). Assam on intialainen musta tee ja sopii runsaiden ruokien kanssa ja se sopii hyvin aamiaisteeksi sekä suklaan ja sitruunaa sisältävien jälkiruokien seuraksi. Yunnan ja Keemun ovat kiinalaisia mustia teitä jotka sopivat hyvin mausteisten ruokien kanssa. Lapsang Souchong on kiinalainen savustettu musta tee ja se sopii savustetun kalan ja punaisen lihan seurana. (Arbor Teas 2015; Suvilehto 2006, 51; Sjöholm 20.4.2015.) Intialaiset mustat teet ovat usein hedelmäisiä ja tanniinisia, joten niitä voi nauttia jälkiruokien seurana. Tanniinit puhdistavat suun ja tuovat ruoan makeuden hyvin esille. Kiinalaiset mustat teet ovat usein hieman savuisia, joten ne sopivat erittäin hyvin liharuokien seuraksi. Myös suklaa ja kiinalaiseen musta tee sopivat hyvin yhteen, mutta hyvin makeiden jälkiruokien kanssa tee ei sovi. (Macoveiciuc 2014.)

Pu'erh on kiinalainen tee, jonka uskotaan auttavan ruoansulatuksessa, joten se sopii hyvin nautittavaksi raskaan aterian päätteeksi. Ruoan kanssa se sopii hyvin lihan sekä rasvaisten ruokien seuraksi, sillä sitä voisi verrata pinot noiriin. (Arbor Teas 2015; Macoveiciuc 2014; Sjöholm 20.4.2015.)

Teen käyttöön ruoanlaitossa ei tässä opinnäytetyössä perehdytä tarkemmin, vaikka sen suosio alkaa näkyä jopa Suomessa. Teekaupoissa on myynnissä matcha-teellä maustettua suklaata sekä erilaisiin jälkiruokiin käytetään erityisesti vihreää teetä. Ruoanlaitossa teetä ei Suomessa vielä ole totuttu käyttämään, vaikka monissa muissa kulttuureissa se on ollut osa ruoanlaittoa jo vuosien ajan. Japanissa teetä käytetään ruoassa maun tuojana ja Vietnamin ruokaa haudutetaan teessä, jotta ruoan rasvaisuus tasapainottuisi. (Suvilehto 2006, 51.)

3.3 Teekulttuuri

Teen nauttiminen voi olla sekä arkista että juhlavaa. Teen lisäksi tärkeässä osassa ovat välineet, teekupit ja -pannut. Joka maassa on erilainen teekulttuuri eli tapa hauduttaa ja tarjoilla teetä.

Japanissa teen juomisesta on tehty rituaali. Teehetket (*cha-no-yu*) voivat kestää jopa yli neljä tuntia. (Campsie 2001, 13.) Japanilainen teehuone on pieni sekä yksinkertainen ja se on suunniteltu huolella. Materiaalit on valittu huolellisesti, sillä teehuoneen tulee henkiä hienostuneesta köyhyydestä. Luonnon läheisyys on tärkeää japanilaisessa teeseremoniassa. Teehuoneiden sisäänkäynti on usein suunniteltu niin, että tulija kulkee puutarhan

läpi ennen huoneeseen tuloaan. (Okakura 1906, 53–58.) Japanilainen teeseremonia on arvokas ja tunnettu ympäri maailman. Se on syntynyt kuvataiteen, rikkaan käsityötaidon ja tapakulttuurin kautta. Japanin suurien teemestareiden jälkeläiset ovat perustaneet kolme koulua, jotka opettavat teeseremoniaa ja sen sääntöjä: Urasenke, Omotesenke ja Mushanoköjisenke. (Heiss & Heiss 2007, 323.)

Kiinalainen teeseremonia on vapaamuotoisempi ja siellä keskustellaan vapaasti. Kiinalaisessa teeseremoniassa käytetään Kungfu-haudutusta (*gongfu*), jossa on hyvin tarkkoja sääntöjä. Teekannua valellaan vedellä taidokkaan tarjottimen, teelaivan päällä. (Arstila 2011, 70.) Kungfu-haudutusta käytetään yleensä oolong-teelle ja sen tarkoituksena on pitkittää teen makua ja tuoda teen aromit esiin (Heiss & Heiss 2007, 308). Kiinassa juodaan teetä niin sanotuksi pitkänä juomana. Se tarkoittaa, että samoja teelehtiä käytetään niin kauan kuin teelehdissä riittää väriä ja makua. Kiinassa jääteetä pidetään energiajuomana, sillä se virkistää ja on halvempaa kuin energiajuomat. (Arstila 2011, 67.)

Teetarjoilu ja esillepano ovat kuitenkin hyvin samanlaisia eri maissa. Teetä kunnioitetaan ja sitä haudutetaan hyvin, omalle laadulle sopivassa lämpötilassa ja oikeassa astioissa. Vieraille tarjotaan yleensä parasta teetä, mitä kotona on. Teen keitinveden laatu on erittäin tärkeää. Suomessa pidetään puhdasta ja hyvänlaatuista vettä itsestäänselvyytenä. Kiinalaiset ovat kehittäneet teevedestä oman taiteenlajin. He ovat oppineet ottamaan tee-veensä lähteistä, joista ja puroista. He tietävät, mistä kohtaa ja milloin vesi kannattaa ottaa. Heille vesi on teen äiti. (Arstila 2011, 157.)

Yleisten sääntöjen mukaan korkealaatuiset teet tarjoillaan pienessä lasisessa teepannussa ja hyvin pienestä kupista. Aasiassa pidetään virheenä, jos teehen laittaa sitruunaa, sillä se pilaa teen omat, hyvät aromit. (Arstila 2011, 158.)

Teeveden lämpötila riippuu teelajikkeesta. Mustat teelaadut kestävät kiehuvaan, 95-100 asteista vettä. Oolong-teet haudutetaan 70-80 asteisessa vedessä. Vihreä ja valkoinen tee tarvitsevat 60-asteisen veden, sillä liian kuuma vesi pilaa teen hennon maun. Tietenkin maissa, missä vedenlaatu on huono, pitää veden olla kiehuva. Kiinalaiset ovat luokitelleet veden kiehumisasteen neljään eri luokkaan: Vauvavesi, ravunsielä, kalansielä ja vanhat ukot. ”Vauvavesi” on kiehumisen alkuvaiheessa, silloin kun se alkaa humista pannussa. ”Ravunsielä-vesi” taas alkaa pienesti kuplia ja siitä kuuluu jo pientä kihinä. Tämä siis ei ole vielä sopiva teevedeksi. Vettä kutsutaan ”kalansieläksi”, kun kiehuvan veden kuplat ovat suuria, jolloin on monelle teelle sopiva lämpötila, 80 astetta. ”Vanhat ukot-vesi” alkaa kiehua ja kuplia oikein kunnolla, jolloin näyttää kuin ”kaljuja ukkoja nousisi pintaan”.

Silloin vesi on liian kuumaa muulle kuin mustalle teelle. (Arstila 2011, 158–59.)

Vesi on teen äiti ja teepannu on teen isä. Pannussa tulee olla hyvä kansi jotta se on tiivis ja hyvä nokka, josta on helppo kaataa ilman että tee valuu pitkin pannua lattialle tai pöydälle. Pannun tulee olla helposti tyhjennettävä jotta pohjaan ei jää teetilkkää mitä on vaikea saada pois. Teepannun pitää olla tilava, jotta teenlehdillä on hyvä mahdollisuus haudua hyvin ja teen aromit pääset helposti ulos. Teepannun muoto on tärkeää. Kiinalaisten mukaan kannulla pitää olla ”olkapää”, ”huuli”, ”vatsa”, jotta saataisiin täydellinen teepannu. Pannuun pitää mahtua siivilä, joka on helppo nostaa pois ja teepannun materiaalin tulee olla helposti puhdistettava. Esimerkiksi posliini- ja lasipannut ovat hyviä. Lasipannusta näkee hienosti teen värin ja teelehtien avautumisen. Savikannu taas on tehty pu’erh teelle, sillä savikannu imee teen maut huokosiinsa. Sen takia samassa savikannussa ei voi hauduttaa montaa eri teetä, sillä muuten teen maut sekoittuvat. Kun samaa savikannua käyttää tarpeeksi usein samalle teelle, teen maut imeytyvät teepannuun niin hyvin, että pelkkä veden kaato riittää. (Arstila 2011, 162–164.)

Englannin teekulttuurin tunnetuin muoto on kello viiden tee, tai iltapäivätee. Tämän kehitti Bedfordin herttuatar 1800-luvun alussa. Hänen mielestään lounaan ja illallisen väliin tarvittiin pieni ateria joka pitäisi nälän poissa. (Martin 2007, 176.) Iltapäivätee on yhä suosittua Englannissa sekä monissa muissa maissa. Teen seurana nautitaan pieniä suolaisia ja makeita ruokia, kuten pieniä leipiä ja skonsseja. Erityisesti Lontoossa on monia hienoja hotelleja, jotka tarjoavat ylellisen ”*Afternoon tea*”:n. Englannissa on myös suosittua järjestää iltapäivän teetanssiaiset, jossa yhdistetään teetä ja shampanjaa. Tämä harrastus on enemmänkin iäkkäämmälle sukupolvelle, vaikka nuoremmatkin sukupolvet ovat alkaneet kiinnostumaan teetanssiaisista. Tanssiaisissa seurustellaan muiden vieraiden kanssa ja nautittiin teetä sekä shampanjaa. Paikan päällä on yleensä orkesteri, joka pitää huolen tanssimusiikista. Englantilaiset kehittivät teetanssiaiset, koska tee ja shampanja ovat hienostuneita juomia, ja yhdessä ne tekevät juhlasta juhlavamman. (Suvilehto 2007, 73.)

Suomalaiset tutustuivat teehehen jo kauan aikaa sitten. Tee saapui Suomeen sekä Ruotsin että Venäjän kautta. Aluksi tee oli vain varakkaimmille ja oppineille piireille. Myöhemmin venäläisen kulttuurin ansiosta tee levisi kaikille. Suomalaiset alkoivat juomaan paljon teetä, joka sodan ja pula-ajan takia korvasi kahvin. Kun kahvia taas sai, tee unohtui kahvin korvikkeena. Kieltolain aikana 1900-luvun alussa monella oli tapana juoda niin sanottua kovaa teetä eli teen sekaan laitettiin omasta taskumatista hieman vahviketta. (Laaksonen 2000, 54; Suvilehto 2006, 17.) Nykyään Suomessa on jo useampia teehuoneita, mitkä myyvät laadukkaita irtoteitä ja järjestävät teetastingeja. Tee ei ole enää kahvin korvike vaan aivan oma juomansa (Sjöholm 20.4.2015). Myös ravintoloissa voi jo saada laadu-

kasta teetä yhdistettynä ruokaan, kuten ravintola Savoysa.

4 Produkti: Opas teen ja ruoan yhdistämisestä

Tässä luvussa esitellään produkti sen suunnittelusta lähtien. Produktia varten toteutettiin aistinvarainen arviointi, jonka pohjalta produkti, eli opas teen ja ruoan yhdistämiseen luotiin. Produktin suunnitteluun käytettiin myös teoreettista tietoa, jota löytyi erilaisista kirjoista ja artikkeleista.

4.1 Produktin toteutus

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa opas teen ja ruoan yhdistämiseen. Opas tehdään Théhuoneelle, joka sponsoroi aistinvaraisessa arvioinnissa käytetyt teet. Produkti tulee olemaan lyhyt, tiivis ja kattava opas erilaisista teistä ja niille sopivista ruoista.

Théhuone sponsoroi 7 eri teetä, joille valitaan aistinvaraisen arvioinnin avulla sopivat ruoat tai raaka-aineet. Oppaan koostamisen perusteena käytetään tämän lisäksi teoreettista ja tutkittua tietoa aiheesta sekä asiantuntijan haastattelua. Nämä 7 eri teetä esitellään oppaassa lyhyesti, jonka jälkeen esitellään jokaiselle teelle sopiva yksi tai useampi ruokaehdotus. Ruoat on jaettu alku-, pää- ja jälkiruokiin.

Idean opinnäytetyöhön saimme loppuvuodesta 2014 päästyämme maistelemaan erilaisia laadukkaita teelaatuja Lisbeth Tirzan opastuksella Ravintolan Gastronomiia kurssilla. Hän puhui teen ja ruoan yhdistämisestä, mikä herätti mielenkiintomme aihetta kohtaan. Lopulta päätimme tehdä aiheesta produktityyppisen opinnäytetyön.

Oppaan suunnittelu aloitettiin tammikuussa 2015, jolloin otimme yhteyttä kahteen mahdolliseen toimeksiantajaan, Théhuoneeseen ja Teen Ystävät Ry:hyn. Saimme vastauksen Théhuoneelta, jonka omistajat tapasimme helmikuussa. Osallistuimme Théhuoneen järjestämään teetastingiin, josta saimme paljon hyödyllistä informaatiota opasta varten. He esittelivät erilaisia teelaatuja ja näyttivät niiden oikeaoppiset valmistustavat. Maistelimme teetä myös erilaisten pienten suolaisten ja makeiden ruokien kanssa. Saimme myös kuulla mielenkiintoisia juttuja teestä ja sen historiasta. He kertoivat meille toiveistaan opasta kohtaan ja antoivat testattavaksemme samat teelaadut, joita he käyttävät omista teetastingeissaan. He haluavat löytää näille teelaaduille sopivat ruokayhdistelmät.

Oppaan tavoitteena on esittää lukijalle esimerkkejä yhteensopivista teen ja ruoan yhdistelmistä. Jokaiselle oppaassa esitellylle teelle on valittu sille sopivia ruokia. Oppaan tyyliä tullaan noudattamaan Théhuoneen internetsivujen ja sisustuksen tyyliä, joka on skandinaavisen pelkistetty ja tyylikäs. Toimitamme heille yhden kopion oppaasta, jonka he

voivat antaa asiakkailleen luettavaksi. He hyödyntävät sitä omassa toiminnassaan neuvossa asiakkaitaan, kuinka teetä voidaan yhdistää erilaisiin ruokiin.

4.2 Aistinvarainen arviointi

Aistinvaraisen arvioinnin suunnittelu aloitettiin tutkimalla Théhuoneen sponsoroimia teelaatujia. Produktia varten toimeksiantajalta saatiin 7 erilaista teetä: Kiyoshi, Bi Luo Chun, Tie Guan Yin, Lapsang Souchong, Sheng Pu'erh, Nai Xiang Milk Oolong sekä White Bud Yin Zhen. Testasimme itse ensin kaikki teet ja mietimme niille sopivat ruokayhdistelmät perusmakujen kautta. Perusmakuja ovat makea, hapan, karvas, suolainen ja umami. Perinteisesti erilaisten juomien ja ruoan yhdistämiseen lähdetään ruoka edellä ja mietitään ruoan hallitsevaa komponenttia, jolle valitaan sopiva juoma. Tässä on kuitenkin mietitty juoma edellä, eli teen hallitsevalle maulle on valittu sille sopiva ruoka. Teen ja ruoan yhdistämistä käsiteltiin tarkemmin luvussa 3.

Perusmakujen miettimisen jälkeen aistinvaraisen arvioinnin suunnittelussa perehdyttiin lähdekirjallisuuteen. Teoreettinen tieto teen ja ruoan yhdistämisestä on melko suppea, mutta löydettyä tietoa käytettiin perustana suunnittelulle. Teen ja ruoan yhdistämisestä löytyy paljon ristiriitaista tietoa, joten ainoa tapa selvittää teen ja ruoan yhteensopivuus on kokeilla itse. Tämän takia produktia varten järjestettiin aistinvarainen arviointi, jossa valittu kohdejoukko kokeili ja arvioi teoreettisen pohjan ja työn tekijöiden omien kokeilujen pohjalta valittuja teen ja ruoan yhdistelmiä. Kohdejoukoksi valitsimme alan ammattilaisia tai opiskelijoita, sillä oletimme heidän osaavan arvioida teen ja ruoan yhdistelmiä aistinvaraisesti. Yleensä alalla työskentelevät ovat kiinnostuneita trendeistä ja haluavat oppia uusia asioita, joten teetasting tarjoaisi hyvän mahdollisuuden tähän.

Aistinvarainen arviointi, tai ”teetasting”, järjestettiin maanantain 16.11.2015 klo 14.30 Haagan kampuksella. Tapahtumasta tehtiin Facebookiin tapahtuma, jonka kautta kutsuttiin koulun opiskelijoita tapahtumaan. Paikalle kutsuttiin sähköpostin välityksellä opettajia ja teen asiantuntijoita. Kerroimme aiheesta myös teestä kiinnostuneille ja kutsuimme heidät paikalle suullisesti. Tapahtumaan kutsuttiin yhteensä noin 20 henkilöä, josta paikalle saapui 8. Kohdejoukkoon kuului Haagan opiskelijoita, yksi aiheesta kiinnostunut opettaja sekä teesommelier. Emme kysyneet osallistujilta heidän aiempaa tietoaan teestä tai siitä, kuinka paljon he juovat teetä. Tärkeää osallistumisen kannalta oli kiinnostuksen omaaminen, joka näkyi osallistujissa. He tulivat mielellään paikalle oppimaan lisää teestä ja toivottavasti vievät kiinnostuksena eteenpäin myös työpaikoillaan. Aistinvarainen arviointi järjestettiin Haagan kampuksella rauhallisessa luokkatilassa, jossa oli mahdollisimman vähän

häiriötekijöitä. Emme antaneet tarkempia ohjeita osallistujille etukäteen, vaan kerroimme teetastingin kulun heidän saapuessaan paikalle.

Aistinvaraiseen arviointiin valittiin 7 teetä ja jokaiselle yksi tai useampi ruokavaihtoehto. Arviointia varten tehtiin lomake (liite 2), joka löytyy opinnäytetyön liitteenä. Jokainen tee esiteltiin ryhmälle ennen kuin sitä kaadettiin noin 4 cl kaato, jota testiryhmä maisteli ruoan seurana. Jokaisen teelaadun välissä arviointiryhmälle tarjottiin lisää vettä, jotta he pystyivät huuhtelemaan suun eri teiden välillä. Jokainen teen ja ruoan yhdistelmä sekä yhdistelmän valitsemisperusteet esiteltiin ryhmälle ennen sen testausta.

Ensimmäisenä arvioitavana teenä oli Kiyoshi, japanilainen haudutettu vihreä tee. Vihreän teen kasvillisuus ja erityisesti japanilaiselle teelle tyypillinen merellisyys loivat pohjan ruoan valinnalle. Vihreä tee sopii hyvin aterian alkuun, kevyen alkuruoan seuraksi (Arbor Teas 2015). Sen johdosta teelle valittiin kokeiltavaksi vihreä salaatti, jossa oli salaattia, kurkkua ja parsaa sekä sitrusvinegrette. Toinen teen kanssa kokeiltava ruoka oli sushi, jossa oli lohta sekä kurkkua. Sushin valitsimme teen seuraksi, sillä sekä tee että ruoka tulevat Japanista, joten yhdistelmä voisi toimia (Sjöholm 20.4.2015). Vihreä tee sopii hyvin myös kalan kanssa, joten tämä oli toinen valintaperusteemme sushille (Arbor Teas 2015).

Toinen tee oli Bi Luo Chun, taiwanilainen hapettamaton vihreä tee. Tee on erittäin korkealaatuinen ja sen maku on raikas ja täyteläinen. Siinä on raikas, tuore ja ruohoinen tuoksu sekä pitkä ja voinen jälkimaku. Sen seuraksi valittiin sama sushi kuin ensimmäiselle teelle sekä savustettu lohi, sillä vihreät teet sopivat kalan kanssa. Vihreä tee voisi mahdollisesti keventää savustetun lohen rasvaisuutta ja samalla korostaa savun aromia, sillä paahdetusta vihreästä teestä saattaa löytää hieman savuista aromia. (Arbor Teas 2015; Sjöholm 20.4.2014; Suvilehto 2006, 51.)

Kolmas tee oli Tie Guan Yin, kiinalainen paahdettu ja vähän hapetettu oolong-tee. Teessä on vaniljainen ja hieman kukkainen aromi sekä vahva ja mausteinen maku. Tumma oolong sopii voimakkaalle lihalle ja vaalea oolong taas miedommalle lihalle. Ajattelimme tämän oolongin sopivan pääruoalle, joten sen seuraksi valittiin nautaa, paistettuja sieniä sekä vihreitä papuja. (Arbor Teas 2015.)

Seuraava tee oli Lapsang Souchong, savustettu musta tee Kiinasta. Teessä on voimakas savun ja tervan tuoksu ja maku. Se on erittäin pehmeä ja voimakasarominen. Tee sopii hyvin suomalaiseen makuun, sillä se tuo mieleen saunan. Tämän vuoksi teelle valittiin perinteisiä suomalaisia ruokia; savustettu lohi, ruisleipä ja graavilohi sekä savustettu juusto, vaikka yleensä Lapsang Souchong valitaan liharuokien seuraksi. Halusimme kuitenkin

yhdistää sen suomalaisten makujen kanssa ja erityisesti sekä lohen että teen savuisuus voisi sopia hyvin yhteen. (Arbor Teas 2015; Sjöholm 20.4.2015; Suvilehto 2006, 51.)

Viides tee oli Sheng Pu'erh, hapettamaton pu'erh tee Kiinasta. Tee on puristettu teekakuiksi ja se on parhaimmillaan ikääntyneenä. Tämä pu'erh oli vuodelta 2010. Teen maku on mieto, pähkinäinen, hapan, makeahko ja paahteinen. Sen seuraksi valittiin paistettuja nuudeleita ja teriyakiporsasta. Ruoka on mausteinen ja melko voimakas, mutta siinä on kuitenkin hieman makeutta. Pu'erh tee sopii rasvaisten liharuokien seuraksi, joten ajattelimme sen olevan hyvä valinta porsaanlihalle. (Arbor Teas 2015; Macoveiciuc 2014; Sjöholm 20.4.2015.) Teen paahteisuus ja mausteisuus toi mieleen joulun, joten sen seuraksi valittiin kokeiltavaksi myös joulupipari.

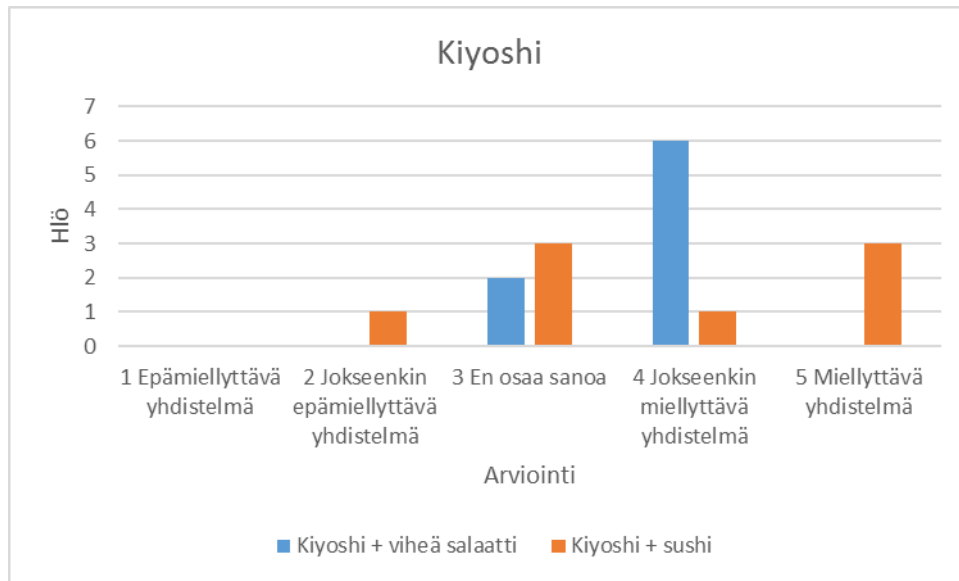
Seuraava tee oli Nai Xiang Milk Oolong, vuohenmaidolla höyrytetty kiinalainen oolong-tee. Tämä tee sopii hyvin jälkiruoan seuraksi, sillä se on pehmeän vaniljainen ja kermanen. Se sopii hyvin kermaisten jälkiruokien, kuten panna cotta ja crème brûlée kanssa. (Sjöholm 20.4.2015.) Teen seurana maisteltiin hedelmäistä tuorejuustokakkua, josta löytyi ananasta ja mangoa sekä vuohenjuustoa ja hunajaa.

Viimeinen maisteltava tee oli White Bud Yin Zhen, kiinalainen valkoinen tee. Teetä kutsutaan ”hopeaneulasiksi”, sillä ne ovat hopeisen nukan peitossa. Tee on erittäin korkealatuista ja hienostunutta, sillä siihen käytetään vain avautumattomia kärkisilmuja. Teessä on raikas, herkkä ja kukkainen tuoksu sekä makea ja kesäinen jälkimaku. Valkoinen tee tarvitsee seurakseen hyvin mietoja makuja ja tämän takia teen seuraksi valittiin vaniljajäätelö paahdettujen saksanpähkinöiden ja hunajan kanssa. (Arbor Teas 2015.)

Arvioinnin jälkeen tulokset käytiin läpi. Otimme huomioon yhdistelmästä annetun arvostuksen lisäksi avoimet kommentit. Käytimme arvioinnista saatuja tuloksia, tietoperustassa esiteltyä teoreettista tietoa sekä asiantuntijahaastattelua oppaan kokoamisessa. Tulokset esitellään seuraavassa luvussa.

4.3 Aistinvaraisen arvioinnin tulosten esittely

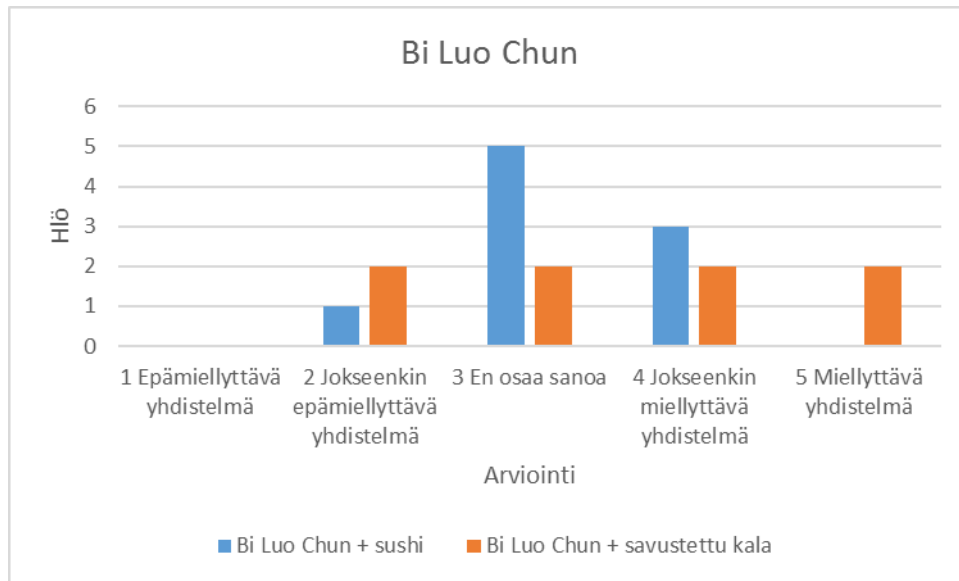
Aistinvaraista arviointia varten osallistujille jaettiin arviointilomake (liite 2). Jokainen teen ja ruoan yhdistelmä arvioitiin asteikolla 1-5, jossa 1 tarkoitti huonosti yhteen sopivaa yhdistelmää ja 5 erittäin hyvin yhteensopivaa yhdistelmää. Jokaiselle yhdistelmälle pyydettiin myös avoimia kommentteja yhdistelmästä sekä ideoita muista ruoista tai raaka-aineista jotka sopivat kyseisen teen kanssa. Seuraavaksi esitellään jokaisesta yhdistelmästä saatu arviointi ja palaute.



Kuvio 1. Kiyoshi

Ensimmäinen tee, Kiyoshi, yhdistettiin vihreän salaatin ja sushin kanssa. Kuten kuviosta 1. voidaan huomata, kuusi henkilöä piti teen ja vihreän salaatin yhdistelmää jokseenkin miellyttävänä ja kaksi ei osannut sanoa. Avoimessa palautteessa teen ja salaatin sanottiin sopivan hyvin yhteen, sillä molemmissa oli sopivan miedot maut jotka täydensivät toisiaan. Toisaalta se ei tuonut mitään uusia ulottuvuuksia tai makukokemuksia kenellekään, vaan jätti ehkä hieman mitäänsanomattoman vaikutelman. Yhdistämällä salaattiin sitruunavinegreten yhdistelmästä tuli hieman liian hapokas teelle. Yhteenvetona voi sanoa, että erilaiset kevyet, vihreät salaatit sopivat hyvin yhteen, mutta salaatin kastiketta tulee miettiä tarkkaan, jotta se ei jätä kevyttä teetä alleen.

Kyoshin ja sushin yhdistelmä jakoi mielipiteitä. Kolme henkilöä piti sitä miellyttävänä yhdistelmänä, kolme ei osannut sanoa, yksi piti sitä jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä ja yksi jokseenkin epämiellyttävänä yhdistelmänä. Avoimen palautteen perusteella toiset pitivät sushia ja teetä molempia hieman mauttomina ja mitäänsanomattomina, jotka yhdistettynä eivät avanneet mitään uusia makukokemuksia. Toiset taas pitivät sushin ja teen yhdistelmää tasapainoisena ja erittäin maukkaana. Tee ja sushi täydensivät toisiaan ja toivat lisäulottuvuuksia makukokemukselle. Sushin terävät levän ja raa'an kalan maut pehmenivät ja toimivat hyvin yhdessä teen kanssa. Yksi viinin ja ruoan yhdistämisen perussäännöistä on, että ruoka ja viini samasta maasta tai samalta alueelta sopivat hyvin yhteen (Sjöholm 20.4.2015). Saman on oletettu olevan totta teen ja ruoan yhdistämisen kanssa ja tämän tutkimuksen mukaan sushi ja japanilainen tee kyllä sopivat yhteen. Täytyy muistaa myös tutkimukseen osallistuneiden henkilökohtaiset makumieltymykset jotka vaikuttavat arvioinnin tulokseen.



Kuvio 2. Bi Luo Chun

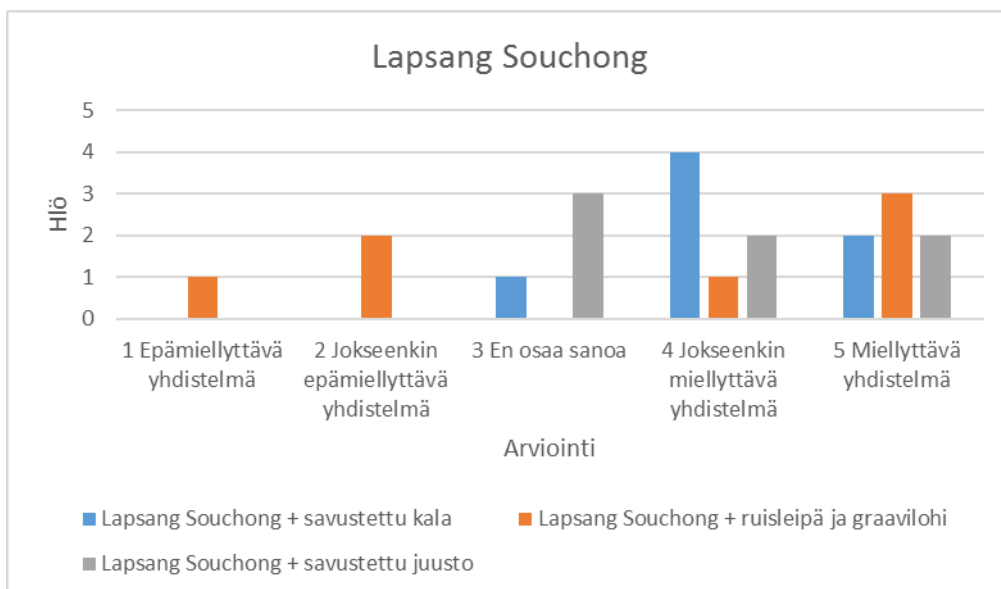
Toisena testattu tee Bi Luo Chun, taiwanilainen vihreä tee, yhdistettiin ensin samaan sushiin kuin ensimmäisessä teessä sekä savustettuun loheen. Kuten kuvioista 2. huomaa, molemmat yhdistelmät jakoivat selvästi mielipiteitä. Bi Luo Chunin ja sushin yhdistelmä jäi ehkä hieman mitänsanomattomaksi kaikille. Kolme henkilöä piti yhdistelmää jokseenkin miellyttävänä, yksi jokseenkin epämiellyttävänä ja viisi ei osannut sanoa. Avoimen palautteen mukaan usean henkilön mielestä tee oli liian hento sushille, jonka maku jätti teen varjoonsa. Muutamien mielestä tee ja sushi toimivat toistensa kanssa hyvin, sillä se jätti mukavan suutuntuman ja jälkimaun. Yleisesti ottaen voidaan kuitenkin sanoa, että japanilaisen vihreän teen ja sushin yhdistelmä toimi paremmin kuin tämä, vaikka yhdistelmä ei ollut huono. Yhdessä tämä tee ja sushi eivät kuitenkaan olleet miellyttävämpiä kuin erikseen.

Bi Luo Chunin ja savustetun lohien yhdistelmä jäi hieman vaikeaksi arvioida. Kaksi henkilöä piti sitä jokseenkin epämiellyttävänä yhdistelmänä, kaksi jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä, kaksi miellyttävänä yhdistelmänä ja kaksi ei osannut sanoa. Tämän arviointi täytyi siis jättää avoimen palautteen varaan. Muutaman mielestä rasvainen kala sopi hyvin yhteen tämän teen kanssa, sillä se leikkasi kalan rasvaisuutta ja korosti kalan omaa aromia. Melkein yksimielinen mielipide kuitenkin oli, että kala oli liian voimakasta teelle. Savustettu kala tarvitsee seurakseen voimakasaromisemman teen, joka pärjää sen maulle. Tämän teen kanssa sopii hyvin myös salaatti ja hieman kevyempi valkoinen kala tai broileri.



Kuvio 3. Tie Guan Yin

Kolmas tee oli Tie Guan Yin, kiinalainen paahdettu ja vähän hapetettu oolong-tee. Se yhdistettiin pääruoan kanssa, eli nautaa, paistettuja sieniä ja vihreitä papuja. Kuvio 3. on helppo nähdä yhdistelmän arvioinnin olevan suurimmaksi osaksi positiivista. Kolme henkeä piti sitä miellyttävänä yhdistelmänä, kaksi jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä ja vain kaksi henkeä ei osannut sanoa. Kasvisten paahdettu maku teestä pehmeän ja hieman makean ja ruoan umami teki teestä jopa hieman viinimäisen. Toisaalta ruoalle olisi ehkä sopinut hieman tummempi oolong tai musta tee, sillä nyt ruoan rasvaisuus jätti teen hieman alleen. Näin vaalean oolongin kanssa parhaiten sopisi kala tai äyriäiset.

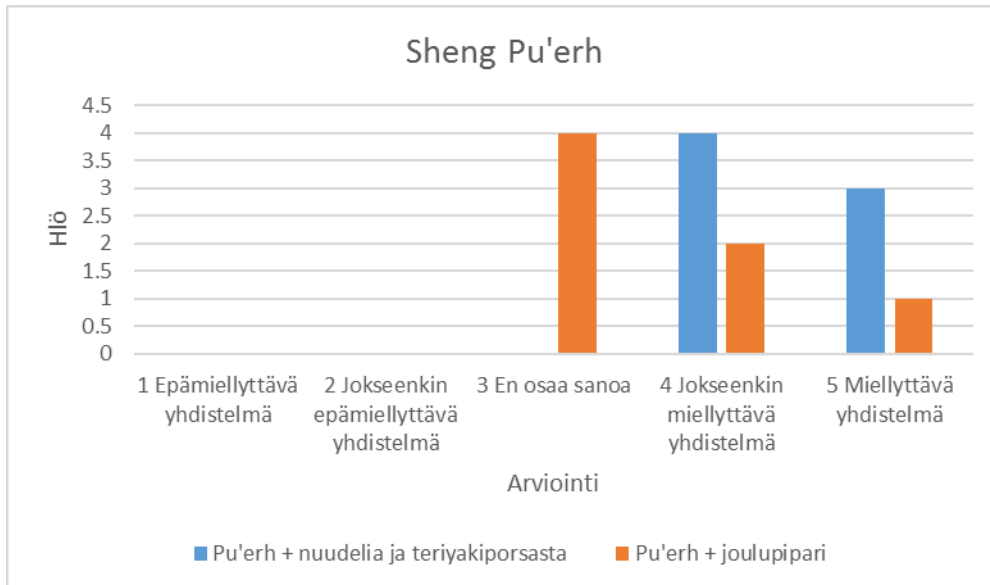


Kuvio 4. Lapsang Souchong

Neljäs tee oli savustettu kiinalainen musta tee, Lapsang Souchong. Teen savuisuus ja tervaisuus ovat suomalaisille tuttuja makuja, joten tee itsessään oli erinomaista jokaisen testiin osallistuneen mielestä. Tee yhdistettiin savustettuun loheen, savustettuun juustoon sekä ruisleipään ja graaviloheen. Lapsang Souchong on erinomainen tee pääruoalle ja erityisesti suomalaisten makujen seuraksi. Savulohen ja teen yhdistelmää miellyttävänä piti kaksi henkilöä, jokseenkin miellyttävänä neljä ja yksi ei osannut sanoa. Yhdistelmä oli erittäin savuinen, mutta samalla siitä syntyi hyvin pehmeä ja toisiaan tukeva makukokemus. Yleisesti ottaen Lapsang Souchong muodostaa minkä tahansa savustetun ruoan kanssa harmonisen kokonaisuuden, jossa teen savuisuus ja terva tukevat ruoan savustettua aromia.

Ruisleipä ja graavilohi on erittäin suomalainen yhdistelmä, joka yhdistettynä teen tervaisuuteen luo mielikuvan kesäilloista, saunasta ja retkistä. Yhdistelmä jakoi selvästi kuitenkin mielipiteitä, sillä kuten kuvioista 4. huomataan, kolme henkilöä piti sitä miellyttävänä yhdistelmänä, yksi jokseenkin miellyttävänä, kaksi jokseenkin epämiellyttävänä ja yksi epämiellyttävänä yhdistelmänä. Muutaman arvioinnin mukaan ruisleipä joko peitti teen alleen tai toisinpäin, eikä sopinut teen kanssa yhteen. Yhdistettynä graavilohen suolaisuuteen tee kuitenkin toi esille leivän rukiisen ja pähkinäisen maun ja näin ollen loi tasapainoisen ja harmonisen kokonaisuuden.

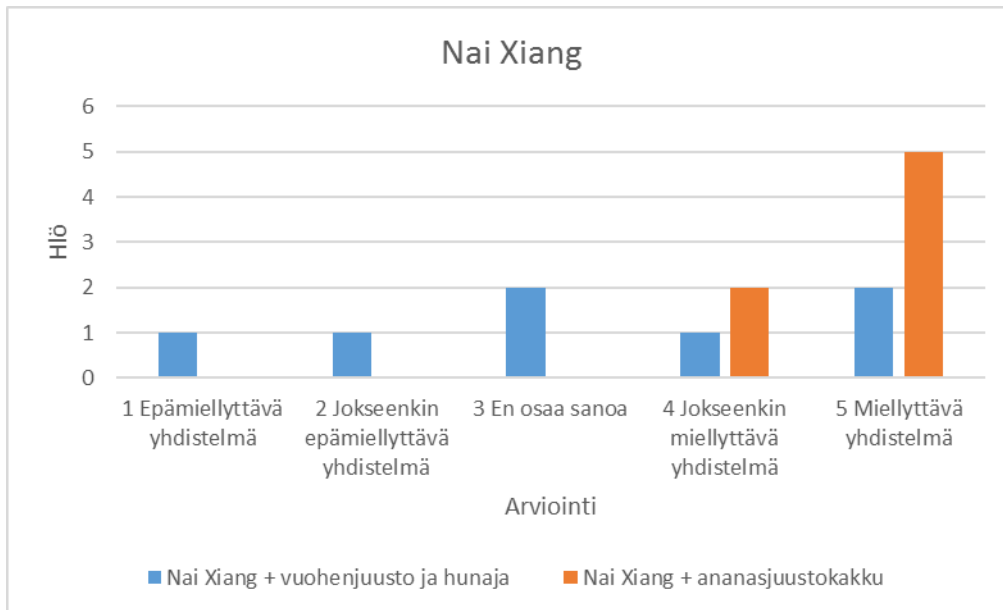
Savustetun juuston ja savustetun teen kokonaisuus sai kaksi henkilöä pitämään sitä miellyttävänä, kaksi jokseenkin miellyttävänä ja kolme ei osannut sanoa. Teen ja juuston kokonaisuus oli yleisesti ottaen harmoninen ja miellyttävä, mutta monet pitivät sitä liian tuhtina. Yksi idea oli lisätä juuston seuraksi jotain makeaa, esimerkiksi hilloa, tasapainottaamaan makua ja vähentämään tunkkaisuutta. Juusto ja tee siis sopivat hyvin yhteen, mutta tässä täytyy miettiä tilannetta jossa yhdistelmää haluaa nauttia. Jälkiruokana yhdistelmä on liian voimakas, mutta sellaisenaan nautittavana yhdistelmä on erittäin toimiva.



Kuvio 5. Sheng Pu'erh

Seuraava tee oli Sheng Pu'erh eli hapettamaton musta tee Kiinasta Tämä Pu'erh oli vuodelta 2010 eli se oli saanut ikääntyä 5 vuotta. Pu'erh tee on parhaimmillaan ikääntyneenä. Ensimmäiseksi tee yhdistettiin aasialaisten makujen kanssa, eli paistettua nuudelia ja teriyakiporsasta. Tämä yhdistelmä oli erittäin toimiva ja onnistunut, kuten kuviosta 5. huomaa. Neljä henkilöä piti sitä jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä ja kolme henkilöä miellyttävänä yhdistelmänä. Ruoan maku toi hienosti esiin teen pähkinäisyyttä ja paahteisuutta. Teestä tuli ruoan yhteydessä jopa hieman makea. Kokonaisuudessaan yhdistelmä oli tasapainoinen ja harmoninen. Yleensäkin aasialaisen ruoan mausteisuus sopii Pu'erh teen kanssa hyvin yhteen.

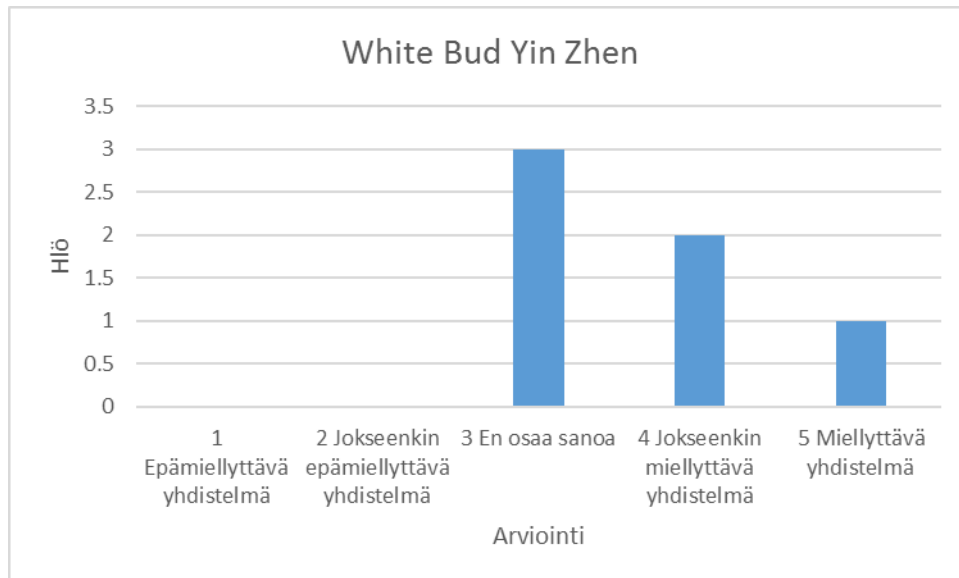
Aasialaisen ruoan lisäksi Pu'erh tee loi mausteisuudellaan mielikuvan joulusta. Tämän takia aistinvaraisessa arvioinnissa oli testattavana joulupipari yhdistettynä teehen. Neljä henkilöä ei osannut sanoa yhdistelmästä mitään, kaksi piti sitä jokseenkin miellyttävänä ja yksi miellyttävänä yhdistelmänä. Joulupiparin mausteneilikka ja kardemumma tulivat teen kanssa hyvin esille, mutta joidenkin mielestä olivat hieman liian voimakkaita teelle.



Kuvio 6. Nai Xiang

Seuraavan teen, Nai Xiang Milk Oolongin, kanssa yhdistettiin vuohenjuustoa ja hunajaa sekä ananas-mangotuorejuustokakkua. Teen ja vuohenjuuston yhdistelmä selvästi jakoi mielipiteet, kuten kuvioista 6. huomaa. Yksi piti sitä epämiellyttävänä yhdistelmänä, yksi jokseenkin epämiellyttävänä yhdistelmänä, kaksi ei osannut sanoa, yksi piti sitä jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä ja kaksi miellyttävänä yhdistelmänä. Vuohenjuusto korosti teen kermaisuutta ja loi miellyttävän yhdistelmän, jota teen raikas sitruksen maku kevensi. Toisaalta vuohenjuuston maku oli hieman liian vahva teelle, jolloin teen oma makeus hävisi ja vuohenjuuston happamuus korostui. Tämän kermaisen ja maitomaisen oolong-teen seuraksi sopii siis hieman miedompi, mutta kuitenkin kermainen, juusto.

Tee yhdistettynä ananas-mangotuorejuustokakkuun oli selvästi onnistunut yhdistelmä. Viisi piti sitä miellyttävänä yhdistelmänä ja kaksi jokseenkin miellyttävänä yhdistelmänä. Sekä kakun että teen kermaisuus ja hedelmäisyys muodostivat erittäin harmonisen ja miellyttävän yhdistelmän. Ananaksen happamuus ja oolongin makeus kietoutuivat yhte-näiseksi kokonaisuudeksi ja maku kasvoi ja syveni suussa. Maito-oolong sopii selvästi erilaisten kermaisten jälkiruokien kanssa.



Kuvio 7. White Bud Yin Zhen

Viimeinen testattava yhdistelmä oli White Bud Yin Zhen valkoinen tee ja vaniljajäätelö hunajalla ja paahdetuilla pähkinöillä. Kuvio 7. näyttää, että yksi piti yhdistelmää miellyttävänä, kaksi jokseenkin miellyttävänä ja kolme ei osannut sanoa. Molemmat ovat melko mietoja makuja, joten yhdistelmä ei herättänyt suuria tunteita. Jäätelö toi esille teen omaa, hentoa makeutta muodostaen erittäin pehmeän ja pähkinäisen yhdistelmän. Tässä tapauksessa molemmat olivat paremman makuisia erillään kuin yhdistettynä. Valkoinen tee on niin miedon makuinen, että sen yhdistelemisessä täytyy olla varovainen. Liian makeat jälkiruoat hävittävät teen oman makeuden, joten sen kanssa sopivat parhaiten hienovaraiset, hennot maut.

4.4 Oppaan suunnittelu ja toteutus

Aloitimme oppaan suunnittelun syksyllä 2015. Olimme keskustelleet aiemmin keväällä toimeksiantajan kanssa oppaan sisällöstä. Oppaan piti olla hyvin yksinkertainen ja siinä esiteltäisiin erilaisia teelaatuja sekä niille sopivia ruokia. Erityisesti he halusivat erilaisia jälkiruokia yhdistettävän erilaisiin teelaatuihin. Opas on tarkoitettu Théhuoneen asiakkaille, sillä he pitävät teestä ja haluavat varmasti kokeilla uusia tapoja teen juomiselle. Oppaan avulla jokainen pystyy valitsemaan teelleen sopivan ruoan. Mietimme keväällä jo hieman oppaan ulkonäköä, mutta lopullinen oppaan sisältö ja ulkonäkö varmistui vasta syksyllä.

Saimme Théhuoneelta vihreää, mustaa ja valkoista teetä sekä oolong ja pu'erh teetä. Näille teelaaduille on oppaassa valittu erilaisia niille sopivia ruokia. Perusteet ruokien va-

linnalle saimme järjestämästämme aistinvaraisesta arviosta, asiantuntijahaastattelusta sekä lukemalla aiheesta erilaisia kirjoja ja artikkeleita.

Ensimmäiseksi oppaassa on esitelty vihreälle teelle sopivat ruoat. Vihreä teen kanssa sopivat kevyet ruoat, kuten vihersalaatti, parsat, sushi, tuoreet kevätkääryleet sekä kevyet kalaruoat (Arbor Teas 2015; Macoveiciuc 2014; Sjöholm 20.4.2015). Lisäsimme myös teesuositukseksi Kiyoshin ja Bi Luo Chunin, sillä näitä teitä käytimme aistinvaraisessa arvioinnissa ja ne ovat Théhuoneen valikoimassa.

Seuraavaksi oppaassa kerrotaan tummalle oolongille sopivista ruoista. Käytimme esimerkkinä Théhuoneelta saamaamme teetä, Tie Guan Yiniä. Tumma oolong sopii hyvin pääruoille, kuten voimakkaasti maustetuille liha- ja kalaruoille. Myös muut vahvat maut, kuten sienet, pavut ja maustetut kasvikset sopivat tummalle oolongille. Mausteinen tex-mex-ruoka voi myös olla yllättävä ja miellyttävä valinta tummalle oolongille. (Arbor Teas 2015; Sjöholm 20.4.2015.)

Vaalea oolong ja kampsimpukat ovat hyvä yhdistelmä. Vaalea oolong sopii mietoja ja täyteläisten ruokien kanssa ja milk oolong, eli maidolla höyrytetty oolong, sopii hyvin kermaisten jälkiruokien kanssa. Esimerkkinä tästä ehdotimme milk oolongin ja crème brûléeen, panna cottaan tai tuorejuustokakun yhdistelmää. Mangon, sitruksen ja ananaksen aromit raikastavat milk oolongin kermaisuutta ja pehmentävät makeutta, joten näiden käyttäminen makeissa leivoksissa on hyvä idea, jos aikoo nauttia niitä teen seurana. (Arbor Teas 2015; Sjöholm 20.4.2015.)

Musta tee on erittäin monipuolinen juoma, joten se yhdistyy helposti erilaisten ruokien kanssa. Oppaassa ehdotimme sen yhdistämistä mausteisten liharuokien ja suklaan kanssa. Savustettu musta tee, Lapsang Souchong, tulee Kiinasta, mutta on lähellä suomalaisia makuja. Teestä löytyy tervan ja savun aromeja, jotka tuovat mieleen esimerkiksi saunan. Ehdotimmekin Lapsang Souchongin yhdistämistä savustetun lohien, lihakeiton, vahvojen juustojen sekä ruisleivän ja graavilohen kanssa. Tee oli ehdottomasti suosituin teetastingissä, joten halusimme tuoda sen vahvasti esille oppaassa. (Sjöholm 20.4.2015.)

Käytimme aistinvaraisessa arvioinnissa Sheng Pu'erhia vuodelta 2010 ja yhdistimme sitä erilaisiin makuihin. Huomasimme teetastingissa sen sopivan mainiosti yhteen 72 % tumman suklaan kanssa, joten esittelimme tämän yhdistelmän oppaassa. Meillä oli testattavana myös 82 % tummaa suklaata, mutta tämä yhdistelmä ei ollut niin suosittu, joten emme maininneet sitä oppaassa. Pu'erh sopii myös aasialaisten ruokien kanssa, sillä se yhdistyy miellyttävästi Aasiassa käytettyihin mausteisiin. (Arbor Teas 2015; Macoveiciuc

2014; Sjöholm 20.4.2015.) Paistetut nuudelit, porsaanliha ja paistetut kasvikset maustettuna teriyakilla oli testattavanamme teetastingissa ja huomasimme sen olevan hyvä yhdistelmä. Tämän takia ehdotimme sitä oppaassa. Pienenä yllätyksenä mainitsimme myös oppaassa joulupiparin, sillä huomasimme teetastingiin osallistuvien pitäneen siitä.

Valkoinen tee sopii mietojen makujen kanssa, sillä teen oma maku on niin hento. Sen kanssa ei voi nauttia voimakkaita makuja, sillä tee häviää niiden alle. (Arbor Teas 2015.) Testasimme teetastingissa valkoista teetä yhdistettynä vaniljajäätelöön, hunajaan sekä kevyesti paahdettuihin pähkinöihin. Yhdistelmä oli miellyttävä, joten ehdotimme sitä oppaassa.

Valittuamme teille sopivat ruoat aloitimme oppaan kokoamisen. Halusimme noudattaa samaa tyyliä kuin Théhuoneen internetsivut, jotka ovat pelkistetyt ja skandinaavisen yksinkertaiset. Oppaassa jokainen tee on saanut oman sivunsa ja siihen on liitetty kuvia. Parhaimmat ja oppaaseen sopivat kuvat löysimme Pinterestistä ja tarkistimme niiden käyttöoikeuden. Opas on sähköisessä muodossa, mutta toimitamme Théhuoneelle myös yhden, kahvilassa käytettävän kopion.

5 Pohdinta

Aloitimme opinnäytetyön suunnittelun loppuvuodesta 2014. Tarkoituksena oli saada tietoperusta kirjoitettua kevään 2015 aikana ja varata syksy 2015 produktin kehittämiseksi. Teimme opinnäytetyön kahdestaan, joten ongelmia tuli aikataulujen yhdistämisessä. Aloitimme opinnäytetyön tekemisen kunnolla vasta syyskuussa 2015. Opinnäytetyö on toiminnallinen eli se on jaettu tietoperustaan ja itse produktiin. Aiheen rajaaminen tuntui alussa helpolta, mutta työn edetessä rajaus muuttui ja vaihteli. Oli haastavaa valita, mitkä aihealueet kuuluisivat työn rajaukseen, sillä teestä löytyi niin paljon mielenkiintoista asiaa. Päädyimme kuitenkin rajaamaan työn käsittelemään ainoastaan produktia hyödyntäviä tai muuten vain tärkeitä asioita. Teekulttuurin lisäsimme aivan opinnäytetyöprosessin loppuvaiheessa yhdeksi alaluvuksi ja poistimme teen terveysvaikutukset sekä teen luokitukset. Teekulttuuri on kuitenkin olennainen osa teen ja ruoan yhdistämistä, sillä joissain kulttuureissa sitä on tehty jo vuosisatojen ajan. Halusimme esitellä lukijalle tiiviin katsauksen tunnetuimpiin teekulttuureihin sekä Suomen alkavaan teekulttuuriin.

Kirjoitimme aluksi opinnäytetyön tietoperustan. Teen historia on niin tutkittu aihe, että siihen oli helppo löytää paljon erilaisia lähteitä. Aiheesta olisi voinut kirjoittaa hyvin paljon, mutta koska se ei ole opinnäytetyön aiheemme, joutuimme tiivistämään erittäin laajan ja mielenkiintoisen historian muutamaan sivuun. Seuraavaksi halusimme esitellä erilaisia teelaatuja ja niiden valmistusmenetelmiä. Aiheesta löytyi paljon erilaista luotettavaa lähdemateriaalia. Käytimme melko uusia lähteitä, joten pystyimme välttämään vanhentunutta tietoa. Opinnäytetyön toinen luku oli mielestämme helppo kirjoittaa ja saimme siitä luotettavaa tietoa. Kaikki kirjoittamamme tieto tässä luvussa oli meille uutta, mutta luotettavien lähteiden avulla opiskelimme nopeasti teen historiaa sekä valmistusmenetelmien perusteita.

Opinnäytetyön kolmas luku, Teen ja ruoan yhdistäminen, osoittautui hieman haastavammaksi. Halusimme aloittaa luvun kertomalla hieman ihmisen aisteista, jotta lukija pystyy ymmärtämään millä tavalla aistimme ympäristöä ja maistamme ruokaa ja juomaa. Aiheesta löytyi jopa liian yksityiskohtaista tietoa, joten joutuimme tiivistämään sitä reilusti. Halusimme sen olevan hyvin lyhyt ja pelkistetty katsaus aisteihin, mikä antaisi vain hieman pohjatietoa aistinvaraiselle arvioinnille. Aiheeseen löytyi kuitenkin luotettavia lähteitä, mikä helpotti tämän luvun kirjoittamista. Seuraavaa aiheemme luvussa oli itse teen ja ruoan yhdistäminen, mikä on koko opinnäytetyön aihe. Työn tärkeimmästä osiosta oli kaikista vaikeinta löytää luotettavaa, tutkittua tietoa. Tiesimme jo alusta alkaen tämän olevan haaste, sillä teen ja ruoan yhdistäminen on melko uusi aihe. Emme löytäneet yhtään kirjaa pelkästään tästä, vaan joissakin kirjoissa oli vain mainintoja asiasta. Löysimme aiheesta

kuitenkin nettiartikkeleita. Etsimme erilaisia internetlähteitä, joita löytyi paljon. Niiden luotettavuutta kuitenkin epäilimme, sillä monet lähteistä olivat blogeja tai teetalojen sponsoroimia artikkeleita. Kaikissa käyttämässämme lähteissä oli kuitenkin samanlaiset johtopäätökset, joten uskalsimme luottaa näihin lähteisiin, kuitenkin varauksella.

Vähäisten lähteiden takia aloitimme suunnittelun teen ja ruoan yhdistämisen aistinvaraisesta arvioinnista testaamalla itse siinä käytettävät teet. Käytimme koulussa opittuja tietoja aistinvaraisesta arvioinnista ja viinin ja ruoan yhdistämisestä luodaksemme mielikuvia yhteensopivista teen ja ruoan yhdisteistä. Aloitimme suunnittelun perusmakujen kautta. Mietimme, mikä on teen hallitseva perusmaku ja valitsimme sille sopivan ruoan tai raaka-aineen. Teimme näin jokaiselle testattavalle teelle ja vasta tämän jälkeen perehdyimme aiheen teoreettiseen tietoon. Huomasimme omien johtopäätöksiemme olevan suurimmaksi osaksi samoja kuin tietoperustassa käyttämässämme lähteissä. Valittuamme jokaiselle teelle yhden tai useamman testattavan ruoan, aloitimme aistinvaraisen arvioinnin tarkemman suunnittelun.

Kutsuimme aistinvaraiseen arviointiin noin 20 henkilöä. Olisimme halunneet paikalle noin 10 henkilöä, joka olisi ollut sopiva määrä tällaiseen arviointiin. Paikalle saapui kuitenkin vain 8 henkilöä. Pieni osallistujajoukko oli täysin omaa syytämme, sillä emme markkinoineet teetastingia, vaan lähetimme osallistujille joko kutsun Facebookin kautta tai sähköpostilla. Olisimme voineet tehdä tastingista houkuttelevamman ja käyttää enemmän aikaa teen asiantuntijoiden etsimiseen ja paikalle kutsumiseen. Järjestimme tastingin kuitenkin hieman liian nopealla aikataululla, joten sen suunnitteluprosessi jäi hieman kesken-eräiseksi. Saimme kuitenkin paljon tietoa, mitä pystyimme hyödyntämään oppaan teossa. Saimme toimeksiantajalta sponsoroituna teelaadut, joita hekin käyttävät omassa teetastingissaan. Oletamme näiden teelaatujen siis olevan suosittuja ja näille haluttavan sopivat ruokayhdistelmät.

Halusimme tehdä oppaasta tiiviin ja yksinkertaisen. Oppaan ulkonäöstä tuli juuri sellainen kuin halusimmekin, tyylikäs ja skandinaavisen yksinkertainen. Löysimme aiheeseen sopivia kuvia Pinterest-sivustolta. Halusimme noudattaa oppaassa hieman samaa tyyliä kuin Théhuoneen internetsivuilla. Haasteeksi kuitenkin koimme oppaan sisällön rakentamisen. Saimme paljon luotettavaa tietoa aistinvaraisesta arvioinnista ja päädyimme samoihin johtopäätöksiin kuin monet käyttämämme internetlähteet, mutta monet testaamamme teen ja ruoan yhdistelmät jakoivat mielipiteitä. Ihmisillä on erilaisia mieltymyksiä, joten yhdistelmien arviointi objektiivisesti tuotti haasteita. Toiset pitivät jotakin tiettyä yhdistelmää todella miellyttävänä, kun taas eräille se tuotti epämiellyttävän suutuntuman. Jouduimme siis opasta tehdessämme käyttämään myös omaa, subjektiivista näkemystämme

jostakin yhdistelmästä jos emme saaneet selviä tuloksia siitä. Päädyimme kuitenkin luotamaan enemmistöön jokaisen yhdistelmän kohdalla, vaikka olisi ollut vain yksi henkilö enemmistössä. Uskomme oppaan tulevan toimimaan hyvin, sillä teen ja ruoan yhdistäminen perustuu omiin, henkilökohtaisiin makumieltymyksiin. Siitä ei vielä ole tehty niin tarkkaa tiedettä kuin viinin ja ruoan yhdistämisestä, joten tällä hetkellä aihe perustuu ihmisten henkilökohtaisiin mieltymyksiin. Monia kuitenkin helpottaa saada opas, jossa kerrotaan perusteita teen ja ruoan yhdistämisestä. Tästä on helppo lähteä jatkamaan ja kokeilemaan itse.

Annamme oppaan Théhuoneen käyttöön ja saamme sieltä palautetta ulkonäöstä ja sisällystä. Oppaan toimivuutta emme kuitenkaan jää arvioimaan, sillä se on pitkälinen prosessi eikä kuulu opinnäytetyöhömmme. Jos toimeksiantajalta löytyy kehitysehdotuksia oppaaseen, muokkaamme sitä heidän toiveidenne mukaisiksi.

Mielestämme opinnäytetyö on erittäin ajankohtainen. Aiheesta ei ole aiemmin kirjoitettu opinnäytetyötä Haaga-Heliassa ja halusimme olla ensimmäisiä aiheesta kirjoittaneita. Työn aihe on koulutuksen mukainen ja tulee hyödyttämään toimeksiantajaa. Aihe oli meille uusi emmekä tienneet teestä erityisen paljon aikaisemmin. Aloitimme työn suunnittelun opiskelemalla teen perusteita ja maistelemalla erilaisia teitä. Kävimme myös haastattelemassa Stefan Sjöholmia, joka toimi aiemmin ravintola Savoy'n teesommelierina. Saimme häneltä monia vinkkejä teen ja ruoan yhdistämisestä, joita hyödynsimme aistinvaraisen arvioinnin suunnittelussa. Opimme koko opinnäytetyöprosessin aikana uusia asioita teestä sekä monista muista asioista. Tiedonhankinta ja lähteiden luotettavuuden arviointi parani mielestämme työn tekemisen myötä. Aluksi etsimme hieman yksipuolisesti lähteitä, mutta loppuvaiheessa pystyimme tutkimaan useampia kirjoja ja artikkeleita tehokkaasti ja löysimme tarvitsemamme tiedot nopeasti. Ajanhallinta ja suunnitelmallisuus paranivat prosessin loppuvaiheessa. Aikataulujen yhteen sovittaminen osoittautui kuitenkin haasteelliseksi, joten päädyimme välillä tekemään työtä itsenäisesti omilla tahoillamme. Lopulta päätimme työn olevan kuitenkin prioriteetti ja pystyimme tekemään työtä yhdessä prosessin loppuvaiheessa hyvin usein.

Yhteenvetona voimme sanoa opinnäytetyön olevan juuri sellainen kuin halusimmekin. Meillä olisi ollut paljon hyödyntämätöntä potentiaalia työn parantamiseen ja syventämiseen, mutta ajanpuutteen vuoksi saimme mielestämme aikaan parhaan mahdollisimman työn näillä resursseilla. Koko opinnäytetyöprosessin aikana saimme kokea sekä haasteita että onnistumisen tunteita, mitkä motivoivat meitä jatkamaan työn tekemistä. Jäimme jälkeen asettamastamme aikataulusta, joten opinnäytetyö valmistui myöhemmin kuin suunnittelimme. Saimme sen kuitenkin valmiiksi ja olemme tyytyväisiä työhön suurilta osin.

Työn rakenne on hyvä ja tietoperusta on tarpeeksi kattava. Olisimme kuitenkin mielellään käyttäneet enemmän aikaa aistinvaraisen arvioinnin suunnitteluun ja produktin hiomiseen. Olisimme voineet järjestää useamman aistinvaraisen arvioinnin luotettavampien tulosten saamiseksi. Nyt tulokset jäivät joiltain osin epäselviksi eivätkä auttaneet meitä oppaan teossa niin paljon kuin olisimme halunneet. Jouduimme nojaamaan paljon suunniteltua enemmän teoreettisiin lähteisiin joiden luotettavuus on kyseenalainen. Saamamme tulokset tukivat kuitenkin suurilta osin lähteistä löytämäämme tietoa ja saimme oppaan koostettua. Opinnäytetyö on mielestämme selkeä ja tavoitteiden mukainen. Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda opas teen ja ruoan yhdistämiseen, jonka teimme. Tätä varten kirjoitimme tietoperustan, järjestimme aistinvaraisen arvioinnin ja haastattelimme teen asiantuntijaa saadaksemme mahdollisimman paljon ja monipuolisesti luotettavaa tietoa produktia varten. Nämä kaikki tiedot tukevat oppaassa esitettyjä väitteitä.

Lähteet

- Américi, H., Desharnais, J., Gascoyne, K. & Marchand, F. 2014. Tea: History, Terroirs, Varieties/The Camellia Sinensis Tea House. Firefly Books. Buffalo, USA.
- Arbor Teas 2015. Tea and Food Pairings. Luettavissa: <http://www.arborteam.com/pages/Tea-and-Food-Pairing.html>. Luettu: 12.11.2015.
- Arstila, P. 2011. Teen ystävän kirja. Sammakko. Turku.
- Benn, J. 2015. Tea in China: A Religious and Cultural History. University of Hawai'i Press. USA.
- Beverages in Consumer Foodservice: Tools for Branding, Profitability and Appeal. 2014. Passport. Luettavissa: <http://www.euromonitor.com/beverages-in-consumer-foodservice-tools-for-branding-profitability-and-appeal/report>. Luettu: 23.03.2015.
- Campsie, J. 2001. Tea: the perfect tea. Murdoch. London, UK
- Chrystal, P. 2014. Tea: A Very British Beverage. Amberley Publishing. UK.
- Heiss, M. & Heiss, R. 2007. The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide. Ten Speed Press. USA.
- Kemp, S., Hollowood, T. & Hort, J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley-Blackwell. USA.
- Yle TV1. 2015. Kiehtova maailma: Teen tarina. Esitetty: 24.02.2015.
- Laaksonen, N. 2000. Teekirja. RNH Service. Lahti.
- Macoveiciuc, A. 2014. Beginner's Guide to Pairing Tea with Food. Rivertea. Luettavissa: <http://www.rivertea.com/blog/beginners-guide-pairing-tea-food/> Luettu: 12.11.2015.
- Martin, L. 2007. Tea: The Drink That Changed the World. Tuttle Publishing. USA.
- Mellor, I. 1989. Pieni Teekirja: Teetä ja sympatiaa. City. Helsinki.

- Nihtinen, P. 2004. Kiinalainen teekirja. Memfis Books. Helsinki.
- Nordqvist, S. 2014. Teekirja: Tee hetkestä elämys. Pen & Paper. Espoo.
- Norman, J. 1989. Makujen maailma: Teet ja yrttiteet. WSOY. Porvoo.
- Okakura, K. 1906. The Book of Tea. Taide. Helsinki.
- Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2010. Utelias kokki. Restamark. Helsinki.
- Petäistö, H. 2008. Tee Teematka. Tammi. Helsinki.
- Pettigrew, J. 2001. A Social History of Tea. National Trust. London, UK.
- Sjöholm, S. 20.4.2015. Kahvilapääällikkö. Café Ekberg. Haastattelu. Helsinki.
- Suvilehto, P. 2006. Teehetki. Minerva. Jyväskylä.
- Suvilehto, P. 2007. Vihreä tee: Terveysttä ja hyvinvointia. Atena. Jyväskylä.
- Tea in Finland. 2015. Passport. Luettavissa: <http://www.euromonitor.com/tea-in-finland/report>. Luettu: 30.3.2015.
- Théhuone. 2015. Luettavissa: <http://www.thehuone.com/fi/>. Luettu: 23.11.2015.
- Yang, I. 2015. Tea Sommeliers are the new hot thing in Food Pairing. NPR. Luettavissa: <http://www.npr.org/sections/thesalt/2015/07/21/422863066/tea-sommeliers-are-the-hot-new-thing-in-food-pairing>. Luettu: 3.12.2015.

Liitteet

Liite 1. Teetastingin arviointilomake

Tervetuloa Teetastingiin!

Teen ja ruoan yhdistäminen.

Seuraavaksi pääset maistamaan 7 erilaista teelaatua ja niille valitut ruoat/raaka-aineet.

Ympyröi mielestäsi sopivin vaihtoehto ja kerro mielipiteesi yhdistelmästä sille varatulle riveille. Teet on sponsoroinut Théhuone.

- 1 Epämiellyttävä yhdistelmä
- 2 Jokseenkin epämiellyttävä yhdistelmä
- 3 En osaa sanoa
- 4 Jokseenkin miellyttävä yhdistelmä
- 5 Miellyttävä yhdistelmä

1. Kiyoshi – vihreä tee

Vihersalaatti, parsaa, sitrusvinegrette

1 2 3 4 5

Sushi

1 2 3 4 5

Kommentteja:

2. Bi Luo Chun – vihreä tee

Sushi

1 2 3 4 5

Savustettu kala

1 2 3 4 5

Kommentteja:

3. Tie Guan Yin – oolong-tee

Naudan pala, paistetut sienet, vihreät pavut, punaviinikastike

1 2 3 4 5

Kommentteja:

4. Lapsan Souchong – savustettu musta tee

Savustettu kala

1 2 3 4 5

Ruisleipää ja graavilohta

1 2 3 4 5

Savustettu juusto

1 2 3 4 5

Kommentteja:

5. Sheng Pu'erh

Paistettua nuudelia ja teriyakiporsasta

1 2 3 4 5

Joulupipari

1 2 3 4 5

Kommentteja:

6. Nai Xiang Milk Oolong

Vuohenjuusto ja hunaja

1 2 3 4 5

Ananas-tuorejuustokakku

1 2 3 4 5

Kommentteja:

7. White Bud Yin Zhen – valkoinen tee

Vaniljajäätelö, hunaja ja pähkinä

1 2 3 4 5

Kommentteja:

Minkä teen kanssa suklaa sopi mielestäsi parhaiten ja miksi?

Liite 2. Stefan Sjöholm: haastattelukysymykset

Haastattelukysymykset:

Miten ja mistä sinulla on kokemusta tee ja ruoan yhdistämisestä?

Oletko opiskellut aihetta vai työssä kokeillut?

Oletko käynyt teepuutarhassa tai teen valmistuspaikassa?

Lähditkö Savoysa ensimmäisen kerran kokeilemaan teen ja ruoan yhdistämistä?

Olit tehnyt sinne (Savoylle) teemenun, mistä se lähti? Mitä makuja ja mistä aloitit sen?

Mitä mieltä olet teekulttuurista Suomessa tällä hetkellä? Onko se pysyvä trendi?

Olisiko sinulla antaa jotakin vinkkejä teen ja ruoan yhdistämiseen?

t h é h u o n e

Tee & Ruoka





Vihreä tee

Vihreä tee sopii mainiosti kevyille ruoille, kuten vihersalaatille, parsalle, sushille sekä kevyille kalaruoille. Aasialaiset fresh spring rollsit eli riisipaperirullat ovat erityisen suosittuja Aasiassa vihreän teen kanssa nautittavaksi.

KIYOSHI

BI LUO CHUN



Tumma Oolong

Tummat oolongit sopivat pääruoille, kuten liharuoille ja voimakkaasti maustetuille kalaruoille. Pannulla paistetut lisukkeet, kuten sienet, pavut ja maustetut kasvikset sopivat teelle myös hyvin. Myös Texmex ruoka maistuu tumman vahvan oolongin kanssa.

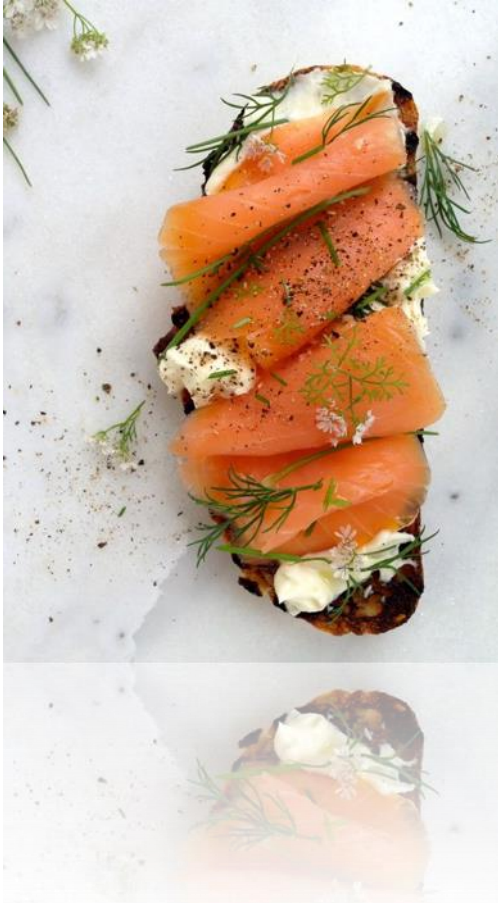
TIE GUAN YIN



Vaalea Oolong

Vaaleat oolongit sopivat makeiden ja täyteläisten ruokien kanssa. Kampasimpukat ja vihreä oolong ovat täydellinen yhdistelmä. Milk oolongit ovat kuin tehtyjä jälkiruoille, erityisen hyvin ne sopivat crème brûléeen, pannacottan, tuorejuustokakun ja makeiden leivoksien kuten macaronien kanssa. Milk oolong sopii myös täyteläisen vuohenjuuston kanssa. Mango, sitrus ja ananas sopivat ihanasti Milk oolong- teehen, sillä sitruksen maut pehmentävät makeutta ja raikastavat kermaisuutta teessä.

MILK OOLONG

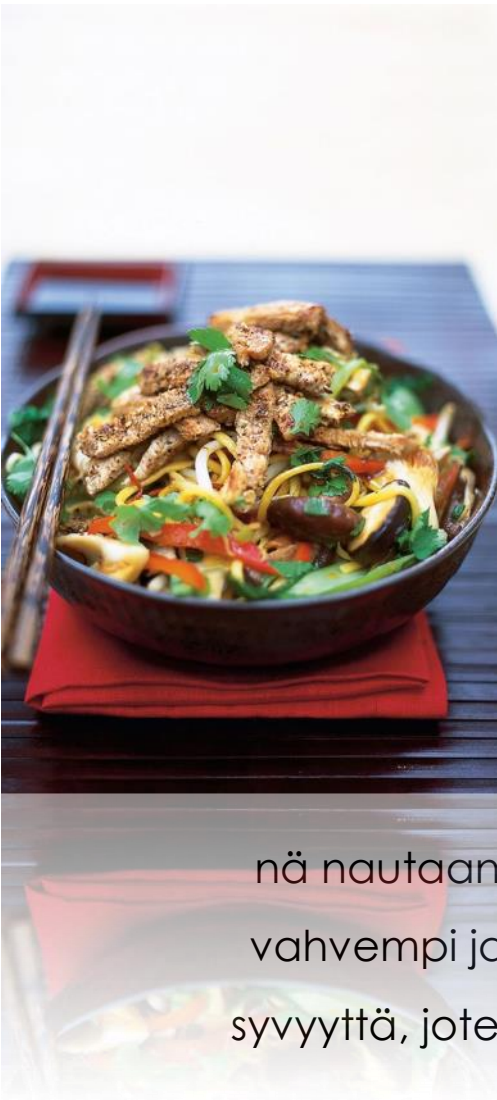


Musta tee

Musta tee on länsimaissa hyvin suosittua. Sitä voi juoda niin aamiaisen kanssa kuin iltateenä.

Mustat teet sopivat pääruokien ja jälkiruokien kanssa. Liharuoat ja mausteiset ruoat yhdistyvät miellyttävästi mustaan teehehen. Suklaa on erinomainen valinta mustan tehen kanssa. Savustettu musta tee, Lapsang Souchong, sopii mainiosti savuisten ruokien, kuten savustetun lohen kanssa. Tähän teehehen sopii hyvin suomalaiset vahvat maut, kuten erilaiset juustot, ruisleipä graavilohen kera ja lihakeitto.

L A P S A N G S O U C H O N G



Pu'erh

Pu'erh tee on aasialaisten ruokien ystävä, kuten esimerkiksi paistetut nuudelit, porsaanliha ja kasvikset. Mausteena toimivat hyvin vahvat aasialaiset maut yhdistettynä nautaan ja tofuun. Mitä vanhempi Pu'erh tee, sitä vahvempi ja tummempi maku. Pu'erhissa on tummaa syvyyttä, joten maku voisi sopia joulupiparin ja 72% tumman suklaan kanssa.

SHENG PU'ERH 2010



Valkoinen tee

Valkoinen tee on kaunis ja herkkä tee. Iltapäiväteellä sen kanssa sopivat miedot pienet voileivät ja teeleivät. Valkoinen tee tarvitsee mietoja makuja seurakseen. Vaniljajäätelö, hunaja ja paahdetut pähkinät tuovat valkoiselle teen omat hennot maun esiin ja luovat mielenkiintoisen kylmän ja kuumien yhdistelmän.

WHITE BUD YIN ZHEN

théhuone

kuvat:pinterest

tekijät:Kaisa Rautiainen & Daniela

Nguyen