

Punane tee – rooibos



Rooibosest saadakse kofeiinivaba punast teed.

Aafrika punase teena tuntakse tee-punapõõsa (*Aspalathus linearis*) okstest ja lehtedest valmistatud jooki, mida rahvusvahelises kaubanduses tuntakse nimetusega rooibos.

Rooibose võõrapärase kõlaga nimetus tuleneb afrikaanikeelsest sõnast *roy-bos*, mis tõlkes tähendab 'punane põõsas'. Kuigi taime nõeljad lehed on ererohelised, muutuvad need töötlemise ja kääritamise käigus pruunikaspunaseks. Sealt tema nimetuski.

Tänapäeval ka väljaspool taime kodumaad head kuulsust võitnud rooiboseteel on väga pikad traditsioonid. Seda aromaatsset jooki on tarvitatud aastasadu. Rooibosel on meeldiv maitse, kuid tänuväärne on ta ka tervise turgutamiseks.

Tee-punapõõsas kasvab looduslikult vaid Lõuna-Aafrika lää-

neosas. Samas piirkonnas asub ka tee-punapõõsa peamine kasvatusala.

Seda paikkonda iseloomustab suhteliselt tagasihoidlik sademete hulk, vaid 300–350 mm aastas.

Luuataoline põõsas

Tee-punapõõsas on tõusvate vartega rikkalikult harunev luuataoline põõsas, mis võib kasvada üle kahe meetri kõrgeks. Kevadel ja varasuvel võib näha tee-punapõõsast õitsemas. Tema õied on väikesed ja kollased, vili aga üheseemeline kaun.

1904. aastal tehti algust selle väärtusliku teetaime turustamisega. Väljaspool kodumaad saadi punasest aafrika teest teada tänu teekaupmees Benjamin Ginsbergile, kes oli Kapimaa Cederbergi piirkonna asunik. Kaupmees ostis teed kohalikelt Khoi hõimu inimestelt, kes koristasid saaki looduskes kasvavatel taimedelt ning val-

mistasid nende okstest ja lehtedest maitsvat jooki.

Tee-punapõõsa oksi ja lehti koristatakse ikka veel sirbiga ja peamiselt käsitsi, kuid tee töötlemine on juba mehhaniseeritud. Tee valmistamiseks purustatakse lehed ja oksad väikesteks tükkideks, mis seejärel muljutakse, kääritatakse ja lõpuks kuivatatakse.

Rooiboseteed valmistatakse ja tarvitatakse sarnaselt musta teega. Sisaldab rikkalikult mineraalaineid ja antioksidante, peamiselt aspalatiini, samas on tanniinide sisaldus hulga väiksem kui mustal teel. Samuti ei sisalda rooibos stimulante, olles kofeiinivaba tee.

Rooibos sobib hästi ka jäätee valmistamiseks. Viimasel ajal on seda jääteena kasutama hakatud Lõuna-Aafrikas, Austraalias ja USAs. Sarnaselt nn Londoni uduga ehk piimaga teega on hakatud valmistama ka Kaplinna udu, mis on rooiboseteel kuuma piima ja vanilisiirupiga.