

Morate kušati Matcha popodnevni čaj i slasne zalogaje u Esplanadi

Well-being brend Materia i zagrebački hotel Esplanade na kulturnoj terasi Oleander premijerno su predstavili potpuno novi koncept otmjene i zdrave čajanke. Posebna gošća Karmen Matković Melki, poznata nutricionistkinja, govorila je o trendovima u zdravoj prehrani, dok je pripremu matche gostima prezentirala gospođa Emi Murata Margetić, majstorica japanske ceremonije čaja

Ceremonija ispijanja čaja važan je dio japanske kulture i filozofije življenja te je oni smatraju posebnom vrstom umjetnosti u kojoj pronalaze sebe, dok je u Velikoj Britaniji ritual popodnevnog čaja uz male zalogaje neizostavan dio tradicije. Upravo taj spoj poslužio je organizatorima – hotelu Esplanade i well-being brendu Materia – kao nadahnuće za kreiranje novog koncepta Matcha popodnevnog čaja, koji predstavlja zdravu i zelenu inačicu ove otmjene ceremonije u kojoj glavnu ulogu ima vrhunska japanska matcha prepoznata zbog svojih blagodati i povoljnog učinka na organizam. Uz matcha napitak chefica Esplanadine kuhinje Ana Grgić Tomić osmislila je kolekciju primamljivih i zdravih zalogaja i slastica.

"Ideja je bila spojiti užitak ispijanja čaja s konceptom zdrave prehrane, a matcha koju smo kušali učinila nam se idealnom za takav spoj. Danas su gosti više nego ikad prije svjesni važnosti konzumacije zdravih sastojaka, vodi se posebna briga o podrijetlu namirnica i načinu pripreme hrane. Uz to, gosti slijede i određenu vrstu prehrane, poput veganske prehrane koja je dio njihove životne filozofije, dok s druge strane ima i sve više onih koji su razvili intolerancije na određene sastojke poput laktoze, glutena ili rafiniranog šećera. Stoga smo ovaj koncept pomno osmislili da bi obuhvatio prehrabene navike i potrebe sve većeg broja gostiju, a pritom smo željeli gostima omogućiti šik gurmanski doživljaj zbog kojeg vrijedi posjetiti terasu Oleander", istaknula je Sanda Sokol, PR & Marketing menadžerica hotela Esplanade.

Tom se filozofijom vodila poznata Esplanadina chefica Ana Grgić Tomić, nedavno okrunjena titulom Gault&Millau Chef of the Year 2022, dodajući: "Bio je svojevrsan izazov pripremiti kolekciju od petnaest različitih zalogaja i slastica koji prate nekoliko trendova u prehrani, a da pritom pristaju uz matchu i budu posebno ukusne i privlačne. Sa svojim timom kreirala sam kombinaciju koja će biti ukusna svima, posebno onima koji prate određeni režim prehrane. Upotrebljavala sam namirnice

poput rižinog papira, šparoga, amaranta, rajčica, komorača, slanutka, kvinoje, avokada, limete i maslinova ulja, dok smo za slastice odabrali bundevu, pistaciju, pržene lješnjake, vegansku čokoladu, datulje, bademe, zelenu jabuku, kakao, hibiskus, mrkvu, kokos te matchu koja se upotrebljava u kulinarstvu i daje posebnu notu jelima."

Maja Blažević, osnivačica brenda Materia, objasnila je što ju je potaknulo na pokretanje ove well-being priče uz dugogodišnju karijeru u jednoj od međunarodnih konzultantskih kuća, kao i zašto je odlučila zamijeniti kavu za matchu i popularizirati je među Hrvatima. „Budući da sam zaposlena majka troje djece i pomajka još troje djece, potrebno mi je mnogo energije za užurban svakodnevni ritam. Uvijek sam u potrazi za funkcionalnim proizvodima za potporu mom stilu života, i tako sam otkrila matchu koje me potpuno osvojila. Željela sam podijeliti ovu ljubav s drugima i krenula sam u potragu za najboljom matchom u kojoj svi možemo uživati jer me je frustrirala činjenica da se u Hrvatskoj ne može kupiti kvalitetna matcha niti ju je moguće konzumirati u ugostiteljskim objektima. Vjerujem u hranu kao lijek i u sposobnost obnove ljudskog tijela putem onoga što u unosimo u njega. Jer – ono smo što jedemo”, izjavila je.

Karmen Matković Melki, poznata nutricionistkinja ovom je prilikom istaknula: „Ljudi danas sve više postaju svjesni onoga što unose u svoj organizam i kako određena hrana utječe na njihovo zdravlje. Budući da se u suvremenoj pravilnoj prehrani naglasak stavlja na protuupalno djelovanje hrane, matcha je izvrsna namirnica koju je poželjno uvrstiti u svakodnevni jelovnik kao prikladnu zamjenu za kavu. Zbog specifičnog aminokiselinskog sastava, kofein iz matche sporije se metabolizira u organizmu u odnosu na kofein iz kave, što znači da ne izaziva snažan osjećaj uznemirenosti i probavne smetnje. Može se reći da je matcha uravnoteženija alternativa kavi s jačim protuupalnim djelovanjem.

Matcha pruža osjećaj razbuđivanja, usredotočenosti i osjećaj više energije, ali je za razliku od kave gastrointestinalno podnošljivija i djeluje opuštajuće. Naime, matcha sadrži veće količine aminokiseline L-teanina i polifenola u odnosu na, primjerice, klasični zeleni čaj, zbog čega ima snažniji protuupalni i protustresni učinak. Sinergija sporootpuštajućeg kofeina, umirujućeg L-teanina i polifenola djeluje povoljno na ubrzavanje metabolizma, kognitivne funkcije, zdravlje jetre i krvožilnog sustava te na obnovu stanica. Brojne zdravstvene prednosti čine matchu poželjnim napitkom u uravnoteženoj prehrani.”

Posebna gošća događaja bila je gospođa Emi Murata Margetić, majstorica japanske ceremonije čaja, koja je demonstrirala vještinu i preciznost pripreme matche. Istodobno energičnim i smirujućim potezima, pomoću tradicionalne matcha metlice od bambusa, s lakoćom je pretvarala mješavinu matcha praha i vode u pjenušavi zeleni napitak. Ovu vještinu stekla je tokom osmogodišnje naobrazbe u Omotesenke školi

japanske čajne ceremonije s majstorom Takedom iz Tokija. Gospođa Murata Margetić strastveni je promicatelj japanske kulture i tradicije. Uz izvornu matchu koja se poslužuje samo s vodom, gosti su mogli uživati u još dvije popularne inačice: matcha latte i iced matcha latte.

Esplanadin Matcha popodnevni čaj by Materia sadrži kolekciju malih zalogaja i slastica koje se poslužuju na etažeru uz odabrani matcha napitak poput matcha čaja, cappuccina ili ice lattea uz dodatak bademova, kokosova ili sojina mlijeka, ekstrakt vanilije i prirodni brezin šećer, javorov sirup ili med. Ponuda je osmišljena za dvije osobe te stoji 395 kuna. Matcha popodnevni čaj dostupan je svaki dan u Esplanade baru i na terasi Oleander u periodu od 12 - 18.30 sati sve do jeseni. Stol je moguće rezervirati telefonski na 01/45 666 33.