

High tea

trendipaketti 2019

KESPRO JOTTA ULKONA SYÖMINEN OLISI ELÄMYKSELLISEMPÄÄ

KATSAUS LONTOOLAISEN
ILTAPÄIVÄTEEN
UUSIMPIIN TRENDIIN



Taustaa iltapäiväteestä

Iltapäivätee keksittiin alunperin englannissa herttuatar Annan toimesta vuonna 1840. Herttuatar oli nälkäinen neljän aikaan iltapäivällä ja hänen sanottiinkin valittavan “upottavasta tunteesta vatsassa”. Tuohon aikaan yläluokan keskuudessa illallinen tarjoiltiin muodikkaasti kahdeksan aikaan illalla, joten lounaan ja illallisen välinen aika oli pitkä.

Herttuatar pyysi, että hänen huoneeneensa tarjoiltaisiin iltapäivällä teetä, leipää ja voita (hieman aiemmin Sandwichin jaarli oli keksinyt lisätä täytettä kahden leipäviipaleen väliin) sekä kakkuja. Tästä tulikin nopeasti tapa, johon Anna kutsui myös ystäviä seurakseen. Ja kas, kuinka ollakaan teehetkesä oli tullut muodikas sosiaalinen tapahtuma.

1880-luvulla yläluokkaiset naiset pukivat ylleen pitkät leningit, hansikkaat ja hatut iltapäivän teehetkeä varten. Tee tarjoiltiin tavallisesti olohuoneessa neljän ja viiden välillä iltapäivällä. Perinteiseen iltapäiväteehen kuului valikoima herkullisia voileipiä (joista osassa oli luonnollisesti ohuita kurkkusiivuja) ja skonsseja, jotka tarjoiltiin englantilaisen paksun kerman ja hillon kera. Tarjolla oli myös kakkuja ja muita leivonnaisia. Tee oli peräisin Intiasta tai Ceylonista, ja se kaadettiin hopeisesta teekannusta hienostuneisiin posliinikuppeihin.





Uusi moderni teehetki

Iltapäivän teehetki heräsi uudelleen henkiin joitakin vuosia sitten ravintoloiden asiakkaiden ihasuttua lohi- ja kinkkuvoileipien päivitettyihin versioihin.

Nyt muutos on nähtävissä jälleen. Toki tällä kertaa asiakkaat ovat aikaisempaa valikoivampia ja tarkempia kuin ennen, joten myös teehetken tarjoilujen on oltava tähän päivään ja hetkeen sopivia. Tärkeintä on tarjota hyvän mielen nautintoja, joiden takia asiakkaiden ei tarvitse poiketa nykyisestä elämäntyylistä tai ruokavaliosta.

Käytännössä tämä tarkoittaa gluteenittomia, vähäsokerisia tai sokerittomia, maidottomia ja vegaanisia tuotteita sekä maistelumenumaisia annoksia. Eikä iltapäiväteetä enää haluta vain iltapäivällä, vaan myös myöhään illalla. Onhan se nyt tyylikkäämpää kuin kebab!

Lontoosta tuttu High tea saapuu Suomeen

– High tea -elämys on monelle suomalaiselle Lontoon-matkailijalle jo tuttu konsepti. Iltapäiväteetä ja pikkuleipiä nautitaan laadukkaissa kahviloissa ja perinteisten hotellien ravintoloissa. Näemme high tea -kulttuurille kysyntää myös Suomessa, jossa voimme rakentaa aivan omanlaistamme high tea -näkemystä, kertoo Kespron tuotekehityspäällikkö Pekka Kettunen.

Kespron myyntidatan perusteella teetietoisuus on Suomessa lisääntynyt viime vuosien aikana ja kulutus ravintoloissa ja kahviloissa on siirtynyt yhä enemmän perusteesta erikoisteelaatuihin. Vaikka kokonaisuutena teen kulutus on laskenut, suomalaisia kiinnostavat tällä hetkellä yhä enemmän laadukkaammat erikoisteelaadut.

Laadukkaasta teestä esimerkiksi maustamattoman vihreän teen, kofeiinittoman teen, rooibos teen ja yrttihaudutetun teen myynti on vuoden aikana kasvanut tuotteesta riippuen n. 15–25 %. Sen sijaan perinteisten pussiteiden kulutus on laskenut.

Sharing is caring

– Kahviloissa asiointi kasvaa Suomessa yhä enemmän ja suosiota kasvattavat erityisesti kahviloissa ruokailu, jaettavat annokset ja tasting-menut. Tähän ilmiöön high tea sopii hyvin, sillä siinä yhdistyvät kaikki edellä mainitut elementit, kertoo Kettunen.

High tea ei vaadi edes teetä, vaan juomana voi toimia myös laadukas kahvi tai kuohuviini. Konseptia voidaan mukauttaa hyvin omanlaisekseen eri tilanteisiin.

– Nimestään huolimatta high tea on muutakin kuin teen juontia – nautiskelua ja yhteisöllisyyttä – sharing is caring, summaa Kettunen.

1

High tea nautitaan kirjaimellisesti korkealta. Teen tarjoilutapa on saanut nimensä englantilaisen työväenluokan tavasta nauttia tee myöhäisen päivällisen aikaan päivällispöydässä.

2

Teen lisäksi nautitaan tyypillisesti kello viiden iltapäiväteestä tuttuja herkkuja, kuten kurkkuvoileipiä, leivoksia, kakkuja sekä skonsseja, joita syödään hillon ja kermavaahtoa muistuttavan clotted creamin kera.

3

High tea -tarjoilu kattaa runsaan tarjoilun ja leivosten lisäksi siihen saattaa kuulua myös lämpimiä ruokia.

4

Tänä päivänä high tea tarjoillaan tyypillisesti korkeasta kerroksisesta tarjoiluastiasta, jonka antimet ruokailijat jakavat yhdessä.

5

High tea on saanut monissa maissa erilaisia muotojaan ja sen kanssa ei välttämättä nautita enää laisinkaan teetä.

**Trendejä ja kuuminta
hottia Lontoossa juuri
nyt!**

...avantgardea & eksklusivisuutta

...pastellia, yksiväristä, rauhoittavaa ja leikkisää...

...iltapäivätee katseen vangitsijana...

... paikka, jossa voit nauttia ruoasta, taiteesta ja musiikista...



Valikoidut herkut juuri sinulle...

Koe kansainväliset maut yhdellä lautasella! Lontoolaisen huippukokki Anna Hansenin teemenusta löydät harvinaisempia teeherkkuja. Tarjolla on mm. chia-siemenvoileipiä, joissa on viiriäisen munia, miso-wasabi-tuorejuustoja ja macadamia-dukkah-seosta. Listalta löydät lisäksi cheddar-juustoa, karamellisoitua sipulia ja kurkumaskonsseja curry-vuodenjuuston kera.



London review 1/5

Anna Hansenin Teemenu

ALKUUN

Lasillinen persikasta, litsistä tai passionhedelmästä valmistettua Bellini-juomaa tai Lasillinen Mabis Prosecco NV -kuohuviiniä

PÄÄRUOAKSI

Voileipä, jossa on hunajapaahdettua kinkkua, ananasketsuppia ja jerk-maustettua majoneesia

Chiasiemenleipää, teesavustettua lohta, ranskankermaa

Skonsseja, chipotle-chiliä, kevätsipulia ja parmesaania sekä vuohenjuustoa

Filotaikinapiiras, jossa on kauden vihanneksia, jogurttia, hasselpähkinää ja mustaa valkosipulia

Sitruuna-intiankuminaskonssi englantilaisen paksun kerman ja sitruunatahnan kera

JÄLKIRUOAKSI

Tonkapapu-marja-lakritsihillolla täytettyä kääretorttua

Yuzu-possetia ja seesaminsiemene-manukahunajakeksi

Ruusuvesi-hapankirsikkasuklaabrownie

Kookos-vadelma-roseepippurivaahtokarkkeja

*Cocktailteille ja kakkuja
- keskizöllä!*



Lontoolainen K West hotelli lanseerasi rock-teemaisen iltapäiväkonseptin mistä ei glamouria puutu. Tarjolla on hedelmätecocktaileja ilta kymmenestä aina kello yhteen yöllä.

Toki jos rokkistarun elämänrytmi ei omaan rytmiisi sovellu niin teetä on tarjolla myös perinteisempään ajankohtaan kello 14 ja 18 välillä.

K West hotelli toimii aikoinaan myös levytystudiona, joten cocktail teemaisella teehetkellä kunnioitetaan legendojen, kuten Bob Marleyn, Dawid Bowien ja The Kinksien perintöä.

London review 2/5



Rock-henkinen tarjoiluvinkki!

Käy vanha kellarivarastosi läpi ja kata astiat ja tarjoilut vanhojen viinylilevyjen kansien päälle. Tarjoa tuoreita skonsseja paksun kerman ja mansikkahillon kera sekä erilaisia kakkuja, jotka on koristeltu esimerkiksi syötävillä glitter-nuoteilla.

Lisäksi tarjolla voi olla pieniä suklaabrownieita, sitruunapiiraita, manteli-appelsiinikakkuja, mantelileivoksia, ja valkosuklaatikareita, joissa on suussa poksatelevaa karkkia, sekä erilaisia pieniä voileipiä.

Hyvinvoinnin iltapäivä

riipaus Japanilaista mystiikkaa

London review 3/5

Etkö halua katkaista detox-kuuriasi? Ei haittaa, koska voit aina nauttia terveellisen japanilaisen iltapäiväteen. Kensington Gardensiin viime vuonna avatun Serpentine Sackler Galleryn kokki Oliver Lange on hulluna japanilaiseen ruokaan. Lange on lanseerannut japanilaisvaikuttaisen iltapäiväteen ravintolassaan, joka toimi 1800-luvulla ruutivarastona olleissa tiloissa. Paikallisiin raaka-aineisiin on saatu japanilaista henkeä uudistetuilla ainesosilla. Esimerkiksi kotitekoisissa briosseissa on hummeria ja sekä piiraissa yuzu-majoneesia. Teetä tarjoillaan saken kera tai ilman. Valikoimaan kuuluu sekä makeita ja suolaisia herkuja.

Suolaiset

Rulla, jossa savustettua lohta, korianteria ja chiliä

Raejuustoa, roomansalaattia ja savupaprikavuohenjuustoa, hiillillä kypsytettynä

Juureksia, Angus-tartarpihvi ja kirnupiimää, selleriä ja tryffelikakkua

Tuoreita gojiskonsseja, englantilaista paksua vaniljakermää ja hilloa

Makeat

Detox Smoothie

Pinaattia, kurkkua ja Granny Smith-omenaa

Rasvatonta jogurttia, passionhedelmämarenkia, valkosuklaata ja granaattiomenapiiristä

ILTAPÄIVÄTEET ILMAN HUONOA OMAATUNTOA

*Gluteenittomat ja
sokerittomat herkut*

London review 4/5

Lontoon Intercontinental Park Lane -kadulla sijaitseva Wellington Lounge -ravintola tarjoilee iltapäiväteetä joka makuun. Tämä on iltapäivätee, josta ei tarvitse tuntea huonoa omaatuntoa.

Wellington Loungen valikoima sisältää luonnollisista raaka-aineista valmistettuja herkuja, joissa ei ole valkoista sokeria. Valikoima voidaan räätälöidä sopimaan eri ruokavalioihin, kuten gluteenittomaan ja maidottomaan ruokavalioon, eikä mausta jouduta silti tinkimään.

Kakkuvalikoimaan kuuluu mustikka-jugurttisifonkikakkua, joissa on tuoreita mustikoita, manukahunajaa ja jogurttia, jouhotonta suklaaminttukakkua, jossa on tuoretta piparmintulla maustettua moussea, 70-prosenttista tummaa suklaata ja agavea, sekä red velvet -kakkua, jossa on agavea, hiukan ruokosokeria ja keskellä pehmeää juustoa.

Market Garden -voileipien valikoima juhlistaa englantilaisia tuotteita ja satokauden kasviksia. Täysjyväskonssit tarjoillaan ranskankerman ja kotitekoisen hedelmähillokkeen kera.

Nautinnon viimeistelee rommista, fenkolista, limetistä ja agavesiirapista valmistettu cocktail.

Kaikki voileivät valmistetaan
gluteenittomasta leivästä:

Savustettua munakoisoa ja
paahdettua piquillio-paprikaa
sekä rapeaa selleriä

Basilikamarinoitua Manou-
ri-juustoa ja kurkkua sekä
omenarelissiiä

Nokkosmarinoitua parsaa kesä-
kurpitsakääreessä

Tinjamilla maustettua paahdet-
tua kurpitsaa, balsamicokaviaa-
ria ja tuoretta tilliä



Itämaiset maut ja kello viiden tee

Marokko tunnetaan erityisesti erilaisista pata- ja lammasruoista sekä kuskuksesta, mutta monikaan ei osaa yhdistää maata myös erinomaiseen teekulttuuriin.

Houkuttelevat suupalat ovat paras tapa tutustua lähi-idän maiden herkkuihin.

Marokkolainen iltapäivätee koostuu maghrebilaisista leivonnaisista, juustoisista briouat-nyyteistä sekä voileivistä falafel-kesäkurpitsatahnan kera. Tarjolla on usein myös skonsseja viikunoilla ja mansikkahillolla sekä jälkiruokia, kuten berberikreppejä.

KESPRO

JOTTA ULKONA SYÖMINEN OLISI ELÄMYKSELLISEMPÄÄ