

**Modrý čaj - bylina Clitoria ternatea, Klitoria -
Motýlí květ 100g**



Modry caj bylina Clitoria ternatea



Modrý čaj - bylina Clitoria ternatea, Klitoria, Butterfly Pea Blue dokáže překvapit. Po zalití zbarví vodu do nečekaně krásného tyrkysového odstínu, obsahuje látky prospívající zdraví ve všech směrech.

~~Cena~~ ~~295,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 295,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Modrý čaj - bylina Clitoria ternatea, Klitoria, Butterfly Pea Blue

Motýlí květ - vzácná bylina je velmi oblíbená a používaná v Ájurvedské i čínské medicíně. Clitoria ternatea - motýlí hrachový květ dokáže překvapit! Kromě toho, že zbarví vodu do nečekaně krásného tyrkysového odstínu, obsahuje látky prospívající zdraví ve všech směrech. Po staletí ho využívá Ajurveda, současná věda jeho účinky podrobuje pečlivému zkoumání. Modrý čaj patří mezi vzácné čaje. Dopřejte si ho samostatně, nebo přidejte pár sušených květů k oblíbenému nápoji.

Složení: Clitoria ternatea 100%

Nálev a chuť čaj : Modrý čaj poznáte na první pohled - květy klitorie jsou skutečně modré a po zalití horkou vodou dávají tyrkysový nálev. Jeho barva se mění podle pH tekutiny, čaj z klitorie v kombinaci s několika kapkami citronu je například velmi tmavě fialový. Chuť bývá popisována jako přírodní, zemitá a dřevitá, podobná některým zeleným čajům.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): není.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Příprava: 5 květů Modrého čaje zalijeme 200 ml vroucí vody, necháme luhovat 5 - 7 minut. Slijeme a popijíme. Ideální jsou 2 - 5 běžných šálků denně. Pro intenzivnější modrou barvu můžete do hotového čaje přidat pár kapek **citronové šťávy**.

Původ čaje

Nejpozoruhodnější částí klitorie (Clitoria ternatea) je květ tmavě modré barvy. Samotná rostlina vypadá jako keřík s tmavě zelenými eliptickými listy. Klitorie je bylina vytrvalá, její květy bývají asi 4 centimetry dlouhé. Plody jsou ploché lusky, které obsahují 6 až 10 semen. Ještě než dozrají, dají se konzumovat. Klitorie bývá pěstována jako okrasná rostlina, zajímavé je, že se vysazuje tam, kde je potřeba zlepšit kvalitu půdy. Její kořeny totiž poskytují symbiotické prostředí půdním bakteriím, které přeměňují dusík z atmosféry na látky využitelné rostlinou. Dusík se pak při jejím rozkladu navrácí zpět do půdy.

Své přirozené stanoviště má klitorie ve většině zemí jihovýchodní Asie, proto si právě tam získala řadu názvů. V Thajsku a Vietnamu je například čaj z klitorie k mání jako nam dok anchan. Míchá se s mátou, medem a citronem a uplatnění nachází jako uklidňující a relaxační nápoj na večer. Často bývá podáván v **lázních a wellness**.

V místech svého původního výskytu jsou modré květy používány jako barvivo. Malajská kuchyně pracuje s extraktem, kterým **barví** lepivou rýži. V Thajsku vyrábějí **modrý sirup**, v Barmě květy obalují v těstíčku a smaží.

Květ klitorie, který se zpracovává pečlivým sušením, obsahuje především flavonoidy. Čaj můžete konzumovat teplý nebo ledový. Oblíbené jsou změny jeho barvy při kombinování například s **citronem nebo ibiškem**. Populární bývají punčové mísy nebo koktejly. Čaj zmrzlý v kostkách ledu se pomalu rozpouští a mění barvu nápoje.

Země původu: Thajsko
