

Le mot de Chloé

Le Nouvel An chinois a lieu cette année le 14 Février 2010, pour se terminer le 02 Février 2011. Voilà une année du tigre de métal, car elle est placée sous le signe de l'animal symbolique Tigre et de l'élément cosmogonique Métal.

Le troisième animal du zodiaque chinois, ce félin se caractérise par son courage, son impulsivité et sa solidarité.

Une année chinoise est également nommée une année agricole composée des quatre saisons : Printemps, Été, Automne, Hiver.

Le Nouvel An chinois (nónglì xīnnián), aussi appelé Fête du printemps, est la fête la plus importante pour les communautés chinoises à travers le monde.

Le terme «nónglì xīnnián» signifie littéralement "nouvel an du calendrier agricole" car il se célèbre suivant le calendrier chinois qui est à la fois lunaire et solaire. Cette fête est un moment dont on profite en prenant des vacances, en se réunissant en famille et entre amis.

L'astrologie chinoise est basée sur les notions astronomiques, religieuses et calendériques traditionnelles. Au cours du XXe siècle, ses 12 animaux signes ont été adoptés dans la culture populaire de nombreux pays.

Douze animaux seulement se rendirent à un étrange rendez-vous, et dans l'ordre suivant : le rat, le buffle, le tigre, le lapin, le dragon, le serpent, le cheval, la chèvre, le singe, le coq, le chien et le cochon. A chacun d'eux, Bouddha offrit une année qui porterait son nom, et dans l'ordre de leur arrivée

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette Toulouse
Tél. : 05 61 99 32 98

<http://www.saveursharmonie.com/>

Feuille de thé

Le thé du mois : Oolong

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution. Chaque région pratique sa propre méthode et utilise un degré de fermentation plus ou moins élevé, ce qui définit son goût.

Les feuilles sont récoltées à un stade précis de maturation, ni trop jeunes, ni trop mûres, elle renferment moins de tanins et de théine que les jeunes pousses. Le Flétrissage a lieu en salle ou au soleil pendant 1 à 4 heures puis on laisse les feuilles dans une pièce fraîche et humide, ceci deux fois de suite ce qui permet de les attendrir. C'est au cours de la sudation que se produit l'oxydation : cette opération délicate va parfaire l'aromatique du thé ; la difficulté réside dans l'arrêt de la fermentation au meilleur moment, par torréfaction. Les feuilles sont chauffées brutalement dans des fours ou au wok à une température de 200°C de 30 secondes à 5 minutes afin de détruire l'enzyme responsable de la fermentation.. Le thé est ensuite roulé, séché et emballé pour votre plus grand plaisir.

Verrines de fruits secs parfumés au thé Oolong

200 g de sucre de canne cristallisé, 2 c. à café de thé Oolong de votre choix, 20 pruneaux dénoyautés, 20 abricots secs, 10 figues sèches, 10 dattes sèches, 20 noisettes, 20 cerneaux de noix

Portez 60 cl d'eau à ébullition et versez-la sur le thé.

Laissez infuser 7 minutes et filtrez.

Dans une casserole, incorporez le sucre au thé et portez à ébullition. Ajoutez les pruneaux, les abricots, les figues et les dattes coupés en deux. Laissez cuire pendant 30 min à feu doux. Concassez les noisettes puis ajoutez-les en fin de cuisson avec les cerneaux de noix. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Petite astuce :

Bain à l'asiatique :

Le thé Oolong est un thé semi fermenté. Une particularité de ce thé est la présence en vitamines du groupe B (B1, B2, B3, B5) parfait pour la peau, les muqueuses et les cheveux.

Ingrédients : 3 poignées de thé Oolong, (parfumé c'est féminin et charmant)

Préparation : Jeter le Oolong dans 3 litres d'eau, porter à ébullition et laisser infuser quelques minutes. Il ne reste plus qu'à verser l'infusion dans l'eau du bain pour s'y prélasser.

Les Saveurs du Lundi

Le premier lundi du mois, pour vous apporter sérénité et bonheur, **Saveurs et Harmonie** ferme ses portes à 19 H pour mieux vous accueillir...

Je vous propose «**Les Saveurs du Lundi**» pour découvrir une sélection de thés. Le thème du mois est indiqué sur votre **Feuille de thé**.

Inscrivez-vous par retour de mail ou à **Saveurs et Harmonie**.

Participation : **6 Euro**

Lundi 1 Février 2010 : une sélection de thés Oolong

Feuille de thé n°21 -janvier 2010