



Cheese Tea: Ένα νέο, ανατρεπτικό ρόφημα έρχεται από τα Coffee Island



Απόγευμα στο γραφείο και την πόρτα χτυπά ένα χαμογελαστό κορίτσι από την Coffee Island που κρατά στο χέρι του για μένα ένα καλαίσθητο ποτήρι με ένα περίεργο, κρύο ρόφημα που το αποκαλούν Cheese Tea. Την αρχική μου έκπληξη διαδέχεται η περιέργεια να το δοκιμάσω, αλλά και να ψάξω στο διαδίκτυο περισσότερες πληροφορίες γι αυτό το καινούριο τρεντ.

Στο Cheese Tea, λοιπόν, θα βρείτε ένα αναπάντεχο ρόφημα με αντιθέσεις. Στη βασική του συνταγή αποτελείται από κρύο τσάι σε διάφορες γεύσεις, κρέμα τυριού (με σαφή προτίμηση αυτή που φτιάχνεται από cream cheese), γάλα ή εναλλακτικά σαντιγί και αλάτι. Η αίσθηση που μου έδωσε, όταν το δοκίμασα, είναι ότι πρόκειται για ένα υγρό επιδόρπιο που παίζει με ευκολία ανάμεσα στα άκρα γλυκού και αλμυρού.

Ως ιδέα γεννήθηκε στην Ασία το 2010, πέρασε στην Αμερική κι από εκεί και πέρα ήταν θέμα χρόνου να φτάσει εδώ. Για την ακρίβεια, η χώρα που διεκδικεί τις δάφνες της γέννησής του είναι η Ταϊβάν, αν και ομολογουμένως η Κίνα το ανέδειξε πρώτο σε φήμη. Όταν βρέθηκε σε αμερικάνικο έδαφος η αρχική εκδοχή δέχτηκε διάφορους πειρατισμούς που ξεκινούσαν από το είδος τσαγιού το οποίο χρησιμοποιείται ως βάση και έφταναν στο είδος της κρέμας - για παράδειγμα χρησιμοποιήθηκε μασκαπόνε κι όχι cream cheese ή προστέθηκε στο μείγμα σοκολάτα και Nutella, ενώ δεν έλειψαν και οι vegan παραλλαγές. Κάποιοι εισιγήθηκαν, επίσης, την προσθήκη φρέσκων φρούτων ή μπισκότων Oreo. Όλες οι νέες προτάσεις πάντως ακολούθησαν επιτυχημένη καριέρα στο Instagram, αυξάνοντας τους θαυμαστές του Cheese Tea. Μπορεί ο συνδυασμός να ακούγεται ανορθόδοξος, αλλά να ξέρετε ότι οι Φιλανδοί και οι Σουηδοί έχουν κάτι αντίστοιχο: το kaffeost, που αποτελείται από ζεστό

καφέ στον οποίο επιπλέει ένας κύβος τυριού. Παράλληλα, στην Κολομβία υπάρχει η σοκολάτα santafereño, ένα εξαιρετικά δημοφιλές ρόφημα σοκολάτας με λευκό, αλμυρό τυρί.

Στην Ελλάδα, τα Coffee Island μόλις λάνσαραν την δική τους εκδοχή Cheese Tea. Αποτελείται από κρύο τσάι που καλύπτεται από μια πλούσια μους φτιαγμένη από cream cheese και γάλα. Οι γεύσεις οι οποίες προτείνουν είναι τρεις (φράουλα, λάιμ και ιβίσκος) και σε κάθε μία από αυτές οι λεπτές αλμυρές νότες τυριού συναντούν τη γλυκιά και φρουτώδη γεύση του τσαγιού κλέβοντας την παράσταση. Το Cheese Tea έχει φυσικά το δικό του ποτήρι, 100% ανακυκλώσιμο, με ειδικό στόμιο στο καπάκι, έτσι ώστε να μπορεί κανείς να το πιει χωρίς να χρησιμοποιήσει καλαμάκι και να πετύχει έτσι μια γενναία γουλιά γλυκού τσαγιού και αλμυρής τυρένιας κρέμας. Το πράγμα έχει και την fun του πλευρά, όπως καταλαβαίνετε, καθώς πέρα από την ιδιαίτερη γεύση η κίνηση αυτή έχει και μια εξίσου ιδιαίτερη «υπογραφή»: ένα τυρένιο μουστάκι στα χείλη.

