

»Utangulizi wa Chai ya Zambarau ya Kenya«

Hii ni chai maalum sana iliyotengenezwa baada ya miaka 25 ya utafiti na Taasisi ya Chai ya Kenya. Ni chai ya mazingira kwa sababu inaweza kustahimili ukame kuliko mimea ya chai ya kitamaduni.

Jambo la pekee kuhusu chai hii ni kwamba wakulima walipogundua kwamba chai maalum ya zambarau inatengenezwa kutoka kwa mmea wa kitamaduni wa *camellia sinensis* ambao majani yote ya chai hutoka na waligundua kuwa mimea hii ilikuwa ngumu zaidi kwa vipengele. Hivyo hii ni kweli

Ladha ya chai ya zambarau

Jambo lingine la kuvutia kuhusu hii chai ni kwamba ikiwa unaongeza kipande cha limau au maji ya limao kwenye chai hii ya rangi isiyokolea inabadilika na kuwa rangi ya waridi yenye kupendeza.

Kwa hivyo ukiipepeta chai hii kwa nyuzi joto 212 kwa dakika tatu utagundua kuwa kwa kweli ina rangi angavu sana na ina ladha ya moto iliyojaa sana ambayo ni sawa na chai ya kijani lakini pia ina ladha hii ya kuvutia ya beri ya zabibu.

Umuhimu

Rangi ya zambarau hutoka kwa kitu kiitwacho anthocyanin na hupatikana sana katika matunda kama zabibu na matunda nyekundu.

Chai hii ina vizuia oksijeni mara mbili kama utapata katika chai ya jadi ya kijani na chai nyeusi. Vizuia oksijeni ni nzuri sana kwa sababu ni kupambana na kansa, inaboresha maono, hupunguza , kupambana na kuzeeka na kupunguza kimetaboliki.