



Lord Tennyson Teaház

„A különleges teák háza”

MATCHA TEA

Hogyan készítjük el és fogyasszuk?

A legtöbb ember automatikusan a matcha-t a tea ceremóniával társítja, ill. a vele járó szabályokkal és etikettel. De egy remek pohár matcha elkészítése nem kíván ilyen formalitásokat és sokkal könnyebben elkészíthető, mint azt gondolnánk. A Matchára úgy kéne tekinteni, mint egy nagyon egészséges tea fajtára, ami minden napi életünk része.

A kellékek, melyeket egy formális tea ceremónián használnak a következők:

a tea merőkanál (chashaku), mellyel a megfelelő mennyiségű tea kimérhető, a bambusz keverő (chasen), amellyel a por habosra keverhető és a speciális tea tálka (chawan). Ugyanakkor teljesen elégséges, ha ezeket helyettesítjük, tiszteletteljesen, teakanállal, egy kis tojás keverővel és egy kis tállal vagy csészével. Szükségünk lesz még egy filterre is.

Kezdsenek mérjük ki a megfelelő mennyiségű matcha-teát. Utána melegítsük fel a tálkát és a keverőt, úgy hogy helyezzük a keverőt a tálkához és adjunk hozzá vizet, várjunk néhány percet, majd öntsük ki azt. Tegyük 2/3 teakanál (vagy 1,5 speciális kimérő) matchát a tálkába forrásban lévő vizet öntsünk egy másik tálkába, hogy lehűljön 80 fokra, vagy egyszerűen tegyük félre amíg a kívánt hőmérsékletre lehűl. Amikor már lehűlt adjunk hozzá a matchához. Energikusan keverjük (habot felverni) egy kézzel a keverővel miközben a másik kézzel fogjuk a tálkát. Addig kell keverni, míg egy vékony réteg hab jelenik meg a tetején, ami azt jelenti, hogy a tea „csomómentes” és fogyasztható.

A matcha etikett:

Van egy mondás Japánban, miszerint ha formális testtartás közben fogyasztjuk, ami persze egyenes hátat jelent, akkor az élmény élvezete a duplája lesz. A Matcha etikett lehet, hogy nehéznek tűnik, de ha már ismerjük az alapszabályokat, az élmény értéke többszörösére nő. Először tegyük a tálkát a bal tenyerünkbe. Majd a jobb tenyerünket helyezzük finoman a tálka oldalához. Amikor tálaljuk matchát vendégeknek az óramutató járásával megegyező irányba kell forgatni a tálkát, úgy hogy az „eleje” a tálkának a vendég felé nézzen. Mielőtt innánk, a tálkát kétszer az óramutató járásával megegyező irányba kell egy kicsit forgatni, hogy ne az elejétől igyuk. Tradicionálisan a teát pontosan 3 és fél kortyunként kell inni.

Lord Tennyson Teaház: 1053 Budapest, Vámház krt. 10., Telefon: 483-1614

Nagykereskedés: POSSIBILIS KFT. 1095 Budapest, Gát u. 10. • Tel.: 216-3344 E-mail: possibil@axelero.hu • Honlap: www.possibilis.hu