

Erfreuen Sie sich an der Zubereitung einer Schale Tee!

Mit ein wenig Übung können Sie eine feine Schale Tee zubereiten und es wird Ihnen leichter fallen, als Sie dachten.

Was Sie benötigen

Alle Artikel sind in unserem Geschäft erhältlich!



Matcha (Pulvertée) und einen Chasen (Teebesen)



Matcha Teeschale oder eine andere Teeschale, Café au lait-Tasse



Chashaku (Bambus-Teelöffel) oder Messlöffel



Tasse oder Messbecher zum Abkühlen von Wasser



Matcha-Abseihkanne oder ein feingenetzes Teesieb



Chasen-Halter zum Trocknen des Chasen

Der einfache Weg, eine Schale Tee zuzubereiten

① Das Sieben des Matcha-Teepulvers

Wenn Sie den Matcha bereits im Voraus sieben, löst er sich besser auf. Geben Sie die gewünschte Menge Matcha für eine Schale Tee in das Sieb.

Verwenden Sie entweder einen Chashaku (Teelöffel) oder einen Messlöffel, um den Tee durch das Netz des Siebes zu drücken.



② Vorbereitung des heißen Wassers

Es ist wichtig, weiches Wasser zu verwenden. Bei käuflichen Mineralwässern wählen Sie bitte das weichste natürliche Mineralwasser. Nahezu jedes in Japan hergestellte Wasser ist weich.

Leitungswasser sollte in einem Wasserreinigungsgerät gefiltert werden. Sollten Sie kein solches besitzen, können Sie den Kalk auflösen, indem Sie das Wasser eine Zeit lang in einem Topf ohne Deckel abkochen.

Unabhängig welches Wasser Sie verwenden, es sollte mindestens einmal bis zum Siedepunkt erhitzt, und dann auf die gewünschte Temperatur abgekühlt werden.

③ Die Zubereitung einer Schale Tee

(Bitte passen Sie die Mengenangaben und Temperatur entsprechend Ihrem Geschmack an.)

Matcha-Menge:

2 Chashaku (Teelöffel) oder 1 normaler Teelöffel oder 1 flaches Maß des Messlöffel (ca. 1,5 g)

Heißwasser-Menge:

70 ml abgekochtes Wasser. Der Messbecher ist hierfür nützlich.

Temperieren des heißen Wassers:

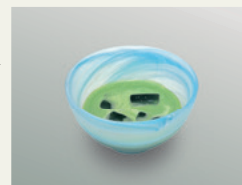
Gießen Sie im Winter das kochende Wasser einmal in den Messbecher, um die Temperatur von 75-80°C zu erreichen. Im Sommer gießen Sie das kochende Wasser zunächst in den Messbecher und dann in ein anderes Gefäß und wieder zurück in den Messbecher, um die empfohlene Temperatur von 75-80°C zu erreichen. Im Sommer sollte dieser Prozess zweimal durchgeführt werden, um so die gewünschte Temperatur von 75-80°C zu erhalten.



④ Wie man den Tee schaumig schlägt

Geben Sie den Tee in die Schale und fügen Sie heißes Wasser hinzu. Verrühren Sie nun den Tee mit dem Chasen (Teebesen). Heben Sie den Teebesen dann ein wenig vom Boden ab, schnellen Sie mit dem Handgelenk kräftig vor und zurück, vermeiden Sie dabei kreisförmige Bewegungen. Wenn der Tee genügend aufgeschlagen und zu einem feinen, cremigen Schaum geworden ist, schlagen Sie langsamer und bewegen den Teebesen an der Oberfläche, um größere Blasen zu entfernen und eine gleichmäßige, glatte Oberfläche zu erhalten.

Zu guter Letzt drehen Sie den Teebesen langsam in der Schale umher und heben ihn vorsichtig von der Mitte her an, um so einen kleinen Schaumhügel zu erzeugen.



Sie können den warmen Matcha in einen köstlichen Eistee verwandeln, indem Sie einige Eiswürfel hinzufügen.

Sie können ein ähnliches Ergebnis erzielen, indem Sie nicht so gründlich schlagen.