

# Proviamo a preparare il matcha!

Con un po' di pratica, il matcha può rivelarsi incredibilmente semplice da preparare.

## Che cosa serve



Matcha e frusta da tè

Vendiamo cucchiaini dosatori e misurini



Una ciotola per matcha o simile

Una tazza per caffelatte



Paletta da tè o cucchiaino dosatore



Yamazashi (ciotola per raffreddare l'acqua) o un misurino



Setaccio per matcha o colino da tè



Supporto per frusta da tè (opzionale)

## Come preparare il matcha in un modo semplice

### ① Setacciare il matcha in polvere

Se si setaccia in anticipo il matcha è possibile scioglierlo più facilmente. È anche possibile porre una porzione di matcha nel colino da tè, quindi utilizzare un cucchiaino da tè o un cucchiaino dosatore per setacciarlo direttamente nella ciotola.



### ② Preparare l'acqua calda

Se si usa acqua in bottiglia, preferire acqua naturale leggera a basso contenuto di minerali. L'acqua minerale in vendita in Giappone è solitamente di questo tipo.

L'acqua del rubinetto va bene se filtrata tramite un purificatore d'acqua, ma se non fosse disponibile, rimuovendo il coperchio del bollitore e lasciando bollire l'acqua per un po', ridurrà l'odore di cloro.

A prescindere dal tipo d'acqua, bollirla solo una volta.

### ③ Preparazione di una singola porzione di tè

(regolazione di densità, temperatura e così via a piacimento)

**Quantità di matcha:** 2 misurini se si utilizza un misurino da tè; 1 cucchiaino non pieno se si utilizza un cucchiaino da tè (circa 1,5 g); uno strato non pressato, leggero e piatto di ca. 1,5 g se si utilizza un misurino

**Quantità di acqua calda:** utilizzare una ciotola yuzamashi. Circa 70 cl Anche le tazze graduate sono comode.

**Temperatura dell'acqua:** In inverno, versare l'acqua bollente nella ciotola yuzamashi una volta per raffreddarla. (75 - 85°C) In inverno, versare l'acqua bollente nella ciotola yuzamashi due volte per raffreddarla. (70 - 80°C)



### ④ Mescolare il tè con la frusta

Iniziare miscelando lentamente il tè per disperdere il matcha sul fondo, quindi sollevare leggermente il frustino da tè dal fondo e sbattere avanti e indietro con decisione usando il polso, prestando attenzione a non far schizzare l'acqua calda.

Quando inizia a formarsi la schiuma, sollevare la punta della frusta da tè sulla superficie della schiuma e muoverla lentamente in cerchio per rendere la superficie più omogenea. Infine, sollevare delicatamente il frustino da tè in modo che la schiuma al centro monti.



Puoi goderti il tuo matcha anche freddo. Aggiungi dell'acqua calda e prepara un tè matcha un po' più forte del solito, quindi aggiungi del ghiaccio e mescola delicatamente.

Inoltre è possibile preparare del tè matcha senza troppa schiuma.