

Давайте приготовим «Матча» самостоятельно

Если Вы немного потренируетесь в приготовлении «Матча», то тогда Вы сможете хорошо сделать это сами.

Необходимая утварь



«Матча» и «Часэн» - венчик

Мы продаём мерный стакан и мерную ложку



Чаша для «Матча» или альтернативная чаша



«Часяку» - ложка для чая или измерительная ложка



«Юдзамаси» - особый ковшик для охлаждения воды или мерный стакан



Баночка с фильтром «Матча» или чайное ситечко



Если есть, очень удобно – подставка-форма для венчика

Простой способ приготовления «Матча»

① Просеять «Матча»

Предварительное просеивание «Матча» облегчает приготовление чая. Положите одну порцию «Матча» в чайное ситечко и просейте чайный порошок с помощью чайной ложки или измерительной ложки прямо в чашу.



② Приготовьте горячую воду.

При использовании бутылированной воды, выберите натуральную воду с низкой жёсткостью. Большая часть бутылированной воды в Японии мягкая. Если используете водопроводную воду, то лучше очистить её фильтром для воды. Если нет возможности это сделать, можно сократить содержание хлора, прокипятив воду в течение нескольких минут, снимая крышку кипятыльника. Любая вода должна быть подвергнута кипячению.

③ Объём ингредиентов одной порции «Матча»

Объём «Матча» – две «Часяку» - бамбуковой чайной ложки, или одна обычная чайная ложка (около 1,5 г) или один уровень измерительной ложки

Объём горячей воды – Используйте «Юдзамаси» - ковшик для охлаждения воды. Около 70 мл. Будет удобно, если вы будете пользоваться мерным стаканом.

Температура горячей воды----В зимнее время: охладите кипяток однократным охлаждением с помощью «Юдзамаси» (75-85°C)

В летнее время: охладите кипяток дважды с помощью «Юдзамаси» (70 – 80°C)



④ Способ приготовления

Сначала медленно смешайте чайный порошок на дне чаши, чтобы он равномерно растворился.

Потом поднимите венчик-мешалку немного над дном чаши и быстро взбивайте, вращая запястьем вперёд и назад до появления пены, не допуская при этом, чтобы вода в чаше вращалась. Когда образуется пена, поднимите венчик на поверхность пены, затем медленно двигайте венчик, чтобы измельчить пену. В заключении аккуратно поднимите венчик так, чтобы пена в центре чаши немного поднялась.



Охлаждённый «Матча» также вкусен. Приготовьте немного густого чая с кипятком, положите несколько кубиков льда и слегка размешайте.

Есть другой способ приготовления «Матча» без пены.