

MATCHA

Ideaalne ettevalmistusmeetod: lisada bambuselusikaga (chashaku) umbes 2 grammi matchat soojendatud glasuuritatud kaussi (chawan), seejärel valada umbes 150 ml vett (keedetud, kuid jahutatud umbes 85C) ja vispeldada usinalt traditsionaalse bambusevispliga (chasen) kuni see hakkab vahutama. Traditsiooni kohaselt jagatakse seda teed iga lonksu järel külaliste vahel, ulatades selle järgmisele mõlema käega, või juuakse üksi, aga kolme eraldi lonksuga.

Miski ei suuda matchale vastu panna maitse, mõju, välimuse, veetluse ja mitmekülgse osas. Üks kord proovida, ja te olete šokeeritud, lummatud, sõltuvuses !

PÄRITOLU

Jaapan

ISELOOM JA TOIME

Mmm, matcha maagia, tee nagu ei ükski teine. Rohtja rohelise värvusega, suurepärase kvaliteediga pulbriks jahvatatud tee, mis vajab spetsiaalset ettevalmistust ja pakub kõigi teiste roheliste teedega võrreldes unikaalset maitset. Matcha on oma briljantroheliste hüpnootiseerivate minimullikestega ja elegantse serveerimisstiiliga äärmiselt stimuleeriv ja ülimalt võrgutav. Matcha puhul tarbitakse kogu teeleht, nii et keha saab väga suure doosi A, E ja C vitamiini, samuti suurtes kogustes aminohappeid, mineraale ja polüfenoole. Vaimu teravdav ja äratav mõju on peaaegu silmapilknene. Ilust, efektiivsusest ja energiasööstust rääkides ületab see kaugelt cappuccino – samas valmib see kiiremini, on kehale palju tervislikum ja ei tekita ebameeldivaid jääknähte.

SELLE TEE LUGU

Matcha on ülim roheline tee. See on sõna otseses mõttes ka kõigist teedest kõige Zenim. Pulberteest sai norm Songi Dünastia ajal (960-1279) ja võeti kasutusele Chani budistide poolt (Jaapanis tuntud Zen budistidena), kellele meeldis religioosse tseremoonia osana ühisest tassist juua. Kuna zen budism toodi sel ajal Jaapanisse (munk Eisei poolt 1191 aastal), jäi see tee vorm nende rituaalide keskseks ja kujunes hiljem ainsaks teesordiks, mida Jaapani teetseremooniatel (chanoyu) kasutati. Nii on see tänapäevani. Rituaal tugineb Zen budismi neljal põhimõttel – harmoonial, austusel, puhtusel ja sisemisel rahul.

Seda valmistatakse värskimatest ja parimatest teelehtedest, mis kuuluvad tencha klassi. Need lehed on varjundatud bambusevartega kuni 3 nädalat enne (aasta esimest) saagikoristust, et ärgitada taime tootma kõrgel tasemel klorofüllil. Samamoodi on toodetud ka Gyokuro, Jaapani kõrgeima klassi tee.

Töötamise erinevused viivad kas gyokuro või tenchani. Matchat tehes ei rullita lehti, vaid aurutatakse koheselt peale saagikoristust ja kuivatatakse seejärel korralikult läbi. Kuivatatud teed kutsutakse tenchaks. Pärast soontest ja tüvedest vabastamist jahvatatakse tencha spetsiaalse masinaga mitmeid kordi üle, kuni saadakse parim pulber – matcha.

NÄPUNÄITED

Tume shokolaaditrüffel on täiuslik kaaslane kausikesele matchale. Matcha on mitmekülgsem kui ükski teine vorm või tee, ning selle kasutamise võimalused toiduvalmistamisel on praktiliselt piiratud. Tundke end vabalt laskmaks oma kujutlusvõimel lennata: matchat võib lisada näiteks jogurtismuutidele või puuviljasegudele. Seda võib kuumalt või külmalt segada piimaga saamaks matcha lattet. Seda võib lisada igale taignal või jahul põhinevale segule, või lisada küpsetamise ajal riisile, või kodus valmistatud pastale. Proovige seda shokolaadivahuga, salati peale piserdatuna, lisandina supile, segatuna võisse nimekiri on lõputu. Mõned matcha fanaatikud (nimesid nimetamata) valmivad sellest isegi näomaske ja isetehtud shampoone. Samuti kasutatakse seda toitade värvimiseks ja maitsestamiseks, näiteks mochi ja soba nuudlid, roheline jäätel ja valik wagashit (Jaapani maiustused).

Muidugi on võimalik kasutada teelusikat, ükskõik millist kaussi ja väikest käsikserit (sellist millega mune vahule lüüakse), aga tulemus pole päris sama. Olgugi, et on olemas tosinaid spetsiaalseid instrumente, mida võib matcha tseremoniaalse rituaalina valmistamise käigus kasutada, ainuke tõeliselt tähtis instrument teie kodus on armas chasen, või bambusevispel, 100 – 120st bambusekiust koosnev spetsiaalne riist, mis on spetsiaalselt disainitud peene pulbri korralikuks segamiseks vahutavaks joogiks.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085