

JUST.

- Ajastin (03) 6151 462, ajastin@hameensanomat.fi
- Kulttuuri (03) 6151 461, kulttuuri@hameensanomat.fi
- Sunnuntai (03) 6151 453, sunnuntai@hameensanomat.fi

HÄMEEN SANOMAT

Musiikkpäivillä
Pepen ja chansonin
ikivihreitä

📍 KULTTUURI B8-B9

HÄMEEN SANOMAT B-OSA • TORSTAINA 4. HELMIKUUTA 2016

JUHANI SALO



Gong Fu eli huolella tehty

Gong Fu -menetelmässä teepannua valellaan kuumalla vedellä myös ulkopuolelta sillä aikaa, kun tee hautuu. Sukellus teen maailmaan muutti Risto Laakkosen elämän 10 vuotta sitten.

📍 AJASTIN B2-B3



Gaiwan eli kuppi ja kansi -menetelmässä teetä laitetaan pannuun puolet tavallista enemmän. Ensin huuhdellaan lehdet ja kuumentetaan pannu kaatamalla sinne kuumaa vettä. Sitten suoritetaan varsinainen haudutus, joka kestää teestä riippuen 10 sekunnista minuuttiin. Pannun päälle laitetaan kansi haudutuksen ajaksi.



Gong Fu eli huolella tehty -menetelmässä ensin huuhdellaan tee ja lämmitetään pannu. Sitten pannuun laitetaan tee ja vesi. Kuumaa vettä valutetaan vielä suljetun pannun päällekin. Haudutus kestää teestä riippuen 10 sekunnista minuuttiin, jonka jälkeen tee kaadetaan kuppeihin.



Risto Laakkonen kertoo, että eri teelaaduista löytyy yhtä monia makuja kuin viineistäkin. KUVAT: Juhani Salo

Teetä pöytään

● Lauantaina vietetään valtakunnallista Teen päivää.

Sanna Heinonen
Hämeenlinna

Makea ja täyteläinen suutuntuma, joka täyttää monivivahteisella luonteellaan.

Raikas, makea ja hivenen kastanjainen.

Voisi luulla, että maistelemme viinejä, mutta kyse on teelaaduista, ja niitä etiketeissä kuvailevista adjektiiveistä.

- Teetä voi käyttää ruokaillessa ihan yhtä hyvin viinin tilalla. Eri

ruokalajeille sopivat erilaiset teelaadut, sanoo Hämeenlinna Teen ystäviä vetävä Risto Laakkonen siemaisee kupistaan.

Kasvisruokien kanssa sopii juoda vihreää teetä, mausteisten kasvisruokien kanssa oolongia. Kalan kanssa voi käyttää japanilaisia teelaatuja ja riistalle oolongia. Raskaammille lihoille Laakkonen suosittelee tummempaa teetä.

Lauantaina vietetään valtakunnallista Teen päivää, ja myös Hämeenlinnan Hyvän teen seura jär-

jestää ohjelmaa ympäri kaupunkia. Tavallisesti Hämeenlinnan seura kokoontuu noin kerran kuussa jonkin teeahen ympärille.

- Inhoan monimutkaisuutta, joten meillä ei ole mitään velvollisuuksia tai jäsenmaksuja. Jos tulee kuluja, ne jaetaan porukan kesken.

LAAKKONEN OTTAA teevälineet esiin, ja ensimmäisenä nautimme ankan kakan aromi -nimistä kiinalaista teetä. Lopputulos ei kuitenkaan ole aivan nimensä mukaista.

Tee on laadultaan oolongia, eli hie- man pidemmälle käsiteltyä teeleh- teä kuin vihreässä teessä. Mustaa teetä hapetetaan laaduista pisim- mälle.

Valmistamme teen Gaiwan -me- netelmällä, jossa käytetään yli puo- let normaalia enemmän teetä suh- teessa veteen. Teetä haudutetaan vain puolen minuutin ajan.

- Silloin kun halutaan useita hau- dutuksia, tämä on oikein hyvä ta- pa. Näin saa nopeasti pieniä eriä.

Laakkosen mukaan toinen ja kol- mas haudutuserä ovat yleensä en- simmäistä parempia.

30 grammasta teetä saa parikym- mentä litraa keitettyä. Tee täytyy kuitenkin aina käyttää saman päi- vän, sillä teelehdet ovat orgaanin- nen tuote, johon alkaa kertyä bak- teereja.

- VÄHÄN METSÄINEN maku, ja mi-

neraaleja myös. Tämä on varmaan- kin kasvanut metsäisessä ympäris- tössä, arvelee Laakkonen siemail- lessaan kupista seuraavaa makua.

Teen makuun vaikuttaa aina se, millaisessa ympäristössä se on kas- vanut. Ympäröivät kasvit, maape- rän ominaisuudet ja korkeusvaihte- lut tuovat omat arominsa. Japani- laisissa teissä merellisyys on usein läsnä myös makumaailmassa.

Risto Laakkonen ajautui teen pariin samalla, kun ryhtyi kasvis- syöjäksi 28 vuotta sitten.

- Kahvi ei sopinut minulle, mutta alkuun en tiennyt yhtään, mistä saa hyvää teetä, ja joiinkin pussiteetä vähän hampaat irvessä.

11 vuotta sitten Laakkosen ystä- vä tarjosi tälle Englannista tuotua teetä, ja siitä lähti innostus juo- maan ja yhä hienompien teen ma- kujen maailmaan. Nyt Laakkosella on kotona 22 eri teetä.



UUSIOKÄYTTÖ

Tee hyötykäyttöön

- Teetä ei tarvitse heittää pois, siitä pitävät niin huonekasvit kuin ihokin.
- Tee sopii kukkien lannoitukseen, erityisesti ruusut tykkävät teestä.
- Laita kosteat teenlehdet sideharsoon, niin saat hyvän silmähauteen.
- Teetä voi käyttää sideharsoon käärittynä auringon polttaman ihon tai muun pienen palovamman hoitoon.
- Parranajon jälkeen kosteat teenlehdet harson sisällä rauhoittavat ihon.
- Mustan teen lehdillä voi värjätä kangasta.
- Koristetyynyyn voi täyttää kuivuneilla teenlehdillä.

OHJELMAA

Teen päivä

- 6.2. on valtakunnallinen Teen päivä.
- Hämeenlinnan kaupunginkirjastossa on tee-aiheisten kirjojen esittelyä. Risto Laakkonen kertoo teestä ja teevälineistä kello 10–11.30.
- Klo 12–14 Laakkonen on Inkivääri-kaupassa, jossa on Inkivääri-kaupassa myytävien teiden maistelua.
- 14–16 on Cafe Hoffissa järjestetään iltapäivätee, jossa on tarjolla teetä ja pientä suupalaa, makeaa ja suoloista.

Miten valmistat eri teelaatuja oikein?

Musta tee

Veden lämpötilan pitäisi olla noin 90–97 astetta. Vesi ei saisi olla kiehuva, sillä se kitkeröittää teen, muuttaa makua ja tappaa osan teen terveyttä tuottavista vaikutuksista. Haudutusaika mustalle teelle on 2–4 minuuttia.

Sen jälkeen poista siivillä kannusta, yksikin lehden murunen kitkeröittää teen. Mitä hienommaksi teelehdet on murskattu, sitä nopeammin tee hautuu ja kitkeröityy.

Musta tee on kertakäyttöistä.

Vihreä, valkoinen ja keltainen tee

Veden lämpötilan tulisi olla 70–80 astetta vihreille ja valkoisille teelaaduille. Vihreässä teessä veden lämpötila on tarkka, ja jos olet epävarma niin käytä 70–75 astetta. Haudutusaika vaihtelee. Vihreälle teelle se on noin 2–4 minuuttia. Valkoinen, isolehtinen tee haudutuu pidempään 5–15 minuuttia. Valkoinen tee muuttuu makeammaksi toisessa haudutuksessa.

Oolong-tee ja darjeelingit

Vedelle sopiva lämpötila on 85–95 astetta ja haudutusaika 1,5–3 minuuttia. Myös näille laaduille sopii useampi haudutus.

Lähde: Teen Ystävät ry & Risto Laakkonen

VIHREÄT JA VALKOISET teet kannattaa Laakkosen mukaan käyttää melko nopeasti niiden avaamisesta. Tummat teet säilyvät muutama vuodetkin.

Puer-tee on ainoa, joka parane vanhetessaan.

–Se on kuin samppanja, yhdeltä tietyltä alueelta tuleva tee, Laakkonen kertoo.

Puer kypsennetään maitohappokäynnillä, joka voi kestää useita vuosia. Kymmenen vuotta vanha kiekko, eli 370 grammaa teetä voi maksaa noin 150 euroa. Puer on todella musta tee.

–Se, mitä meillä sanotaan mustaksi teeksi, tunnetaan Kiinassa punaisena teenä.

LAKKONEN OSTAA omat teensä useimmiten Helsingistä.

–Hämeenlinnassa oikeastaan Inkivääri on ainoa paikka, josta saa

oikeasti hyviä pannuja ja irtoteetä, hän sanoo ja jatkaa:

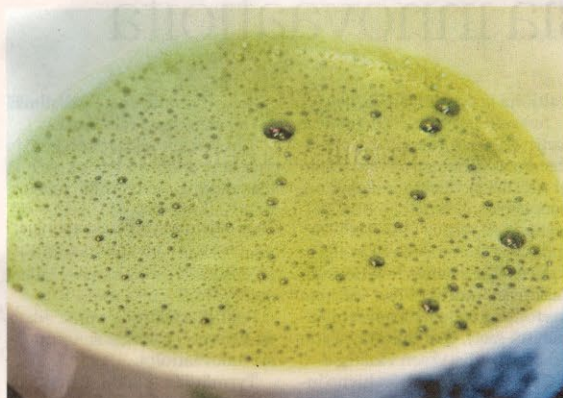
–Kun on oppinut juoma tällaista teetä, tavallisissa kaupissa myytävät maustetut pussiteet eivät oikein maistu hyviltä.

Laakkonen ei myöskään lisää teehensä mitään. Maito ja hunaja eivät viihdy hänen kupissaan.

–Matchalattea soijamaidolla kyläkin teen joskus.

Yleensä tee on parhaimmillaan, kun se on vähän jäähtynyt. Noin 60 asteinen tee on vihreälle teelle parasta. Jos haluaa jäähdyttää kuumman veden, on hyvä vinkki, että kun litraan 100 asteiseen veteen lisää 2,5 desilitraa kraanakylmää vettä, siitä tulee 80 asteista. **HÄSA**

● Teen ystäviin voi liittyä lähettämällä sähköpostiosoitteensa hyvättee@gmail.com tai soittamalla Laakkoselle 050 464 3235.



Matcha-tee on aluksi kuin tomosokeria. Sitä valmistettaessa Noin 1 desilitraan vettä lisätään teelusikallinen jauhetta, joka vispataan bambuisella vispilällä. Jauhe kannattaa avattuna säilyttää jääkaapissa, tai se menee noin viikossa pilalle. Matcha virkistää juojaansa noin tunnin kuluttua sen nauttimisesta. Vaikutus voi kestää jopa 5 tuntia.