

RISTO LAAKKONEN

TEEN HAUDUTUS



Teen haudutus

Vesi

Käytä aina raikasta, kylmää vettä. Anna veden virrata niin kauan, että se on kylmää ennen kuin otat sitä keittimeen. Jos vesi ei jostain syystä ole kovin hyvää, esim. kloori maistuu liikaa, niin sen voi suodattaa suodatinkannussa tai käyttää pullotettua lähdevettä.

Haudutuskannut

Kaupoissa on myynnissä monenlaisia kannuja hauduttamiseen, on savi-, posliini-, sekä metallikannuja, ne vain ovat aika kalliita (60–200€). Lasikannut ovat jonkin verran edullisempia (30–60€). Kaikki nämä käyvät hyvin hauduttamiseen. Haudutussihti on hyvä olla olemassa. Käytössäni oli monta vuotta Tokmannilta ostettuja kolmen euron lasikannuja siten, että toisessa haudutin teen ja sitten kaadoin sen siivilän läpi toiseen kannuun. Nyt haudutan teeni Harionin 300 ml lasikannussa. Se on erinomainen, helppo pitää puhtaana ja siinä on iso teesihti. Kannujen hinnat riippuvat ostopaikasta.



Kolmen euron kannuja



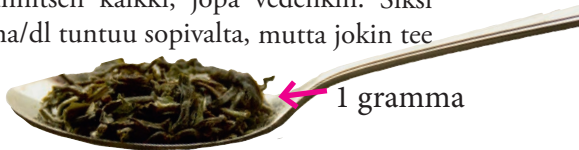
Hario-lasikannu

Teen määrä

Olen punnitsija, leivonnassakin punnitsen kaikki, jopa vedenkin. Siksi punnitsen myös teen. Yleensä 1 gramma/dl tuntuu sopivalta, mutta jokin tee vaatii eri annostuksen.

Lusikalla mitatessa yksi teelusikallinen vastaa n. 1 grammaa. Jotkut teelaadut

ovat sellaisia, että niitä on vaikea mitata lusikalla (teenlehdet suuria, tee kierretty palloiksi tms.). Silloin kannattaa kokeilemalla etsiä oikea määrä tai punnita.



Hauduttaminen

– Vihreät, valkoiset ja keltaiset teet 75–85° 1,5–4 min

– Oolongit ja darjeelingit 85–95° 1,5–3 min

– Mustat teet 90–97° 2–4 min

(jos teestä ei tule hyvää, niin kokeile muuttaa haudutusaikaa)

Nämä ajat ovat ohjeellisia, esimerkiksi japanilaisen Gyokuro-teen haudutuslämpötila on vain 45–60 astetta ja haudutusaika 1,5 minuuttia.

Japanilaiset Sencha-teet haudutetaan 70 asteessa n. 1–2 min. Teet voidaan hauduttaa joko kannuun tai suoraan kuppiin tai mukiin, erikokoisista teesihdeistä löytyy sopiva jokaiseen astiaan. Kannattaa lämmittää haudutusastia ensin kuumalla vedellä ja vasta sitten hauduttaa.

Eri tekijät ja niiden vaikutukset teehen

Haudutusaika: Liian pitkä aika tekee teestä kitkerää, liian lyhyt laihaa.

Lämpötila: Liian korkea lämpötila tekee teestä kitkerää/väkevää. liian matala laihaa.

Veden määrä: Liian vähän teetä suhteessa veden määrään tuottaa laihaa, liian paljon teetä liian väkevää.

Veden lämpötila

Lämpötilan voi mitata lämpömittarilla, tavallinen lasinen korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettu mittari ei maksa paljoa ja sillä pärjää hyvin. Jos kotona on digitaalinen paistomittari, niin sillä on helppo mitata lämpötila.

Mikäli ei ole minkäänlaista mittaria, niin veden lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla: Kaada 1 litraan kiehuva vettä 2,5 dl kraanakylmää vettä, jolloin saat siitä n. 80 asteista. 70 asteiseksi kiehuvan veden saat kaatamalla siihen 3,5 dl kraanakylmää vettä.

Vedenkeittimet

Tavallisellakin keittimellä pärjää, mutta jos teetä juo paljon, niin kannattaa sijoittaa keittimeen, jossa lämpötilan voi valita. Tällaisen keittimen hinnat vaihtelevat 30–170 euron hintaluokassa. Itselläni on kaksi keitintä: Electrolux Eewa 7800, jossa on eri lämpötilat 50–100 asteeseen (maksoi 90 euroa) ja toinen, Home Tek, jossa lämpötilan voi valita 30–100 asteen välillä 5 asteen välein, tämän hinta on n. 50 euroa.



Electrolux Eewa 7800, 90€



Philips Avance HD9385.20, 100€



Home Tek, 50€

Useampi haudutus

Tee on edullinen juoma; useimpia teelaatuja voidaan hauduttaa monta kertaa. Ainoastaan musta tee on yleensä kertakäyttöinen. Haudutuskertoja voi olla kaksi, kolme, joissain teelaaduissa useampiakin kertoja. Liian pitkäksi aikaa ei teenlehtiä kannata jättää sihtiin eli saman päivän aikana haudutukset toimivat hyvin, mutta seuraavana päivänä tee ei enää ole hyvää.

Matcha

Matcha-tee on Japanin lahja teemaailmalle. Se on osan aikaa varjossa kasvatettu, hienoksi jauhettu vihreä tee. Se on todellinen terveyspommi, yksi annos Matcaha-teeetä vastaa 7–10 kupillista tavallista vihreää teetä. Yksi gramma Matchaa sekoitetaan desilitraan vettä bambuvispilällä, sitten nautitaan. Matchan maku voi aluksi yllättää, mutta kun siihen oppii, niin se on hieno juoma. Matchaa kannattaa aina ostaa oikeasta teekaupasta, koska liikkeellä on matchan nimellä myytävää huonolaatuista, eri teestä valmistettua jauhoa joka on kitkerää. Hyvä matcha on aina kallista: 30 gramman purkki maksaa 17 eurosta useampiin kymppeihin.



Matchan annostus



Matchan vispaus

Teen säilytys

Tee kannattaa säilyttää kuivassa pimeässä paikassa siten, ettei se joudu tekemisiin sellasten elintarvikkeiden kanssa, joista voi tulla vierasta tuoksua teehen. Paras säilytyspaikka on erillinen kaappi, jossa teet ovat omissa myyntipusseissaan tiiviisti suljettuina tai pienissä, ilmatiiveissä peltipurkeissa. Teetä ei myöskään kannata säilyttää pitkään, valkoiset ja vihreät teet säilyvät hyvinä 1–1,5 vuotta, musta tee 2–3 vuotta kuivassa paikassa.



Oma, itse tehty teekaappini.

Teekannun pesu

Savikannut

Jos sinulla on lasittamaton savikannu, Yixing tai joku muu, **niin älä koskaan** pese sitä saippualla, lasittamaton kannu imaisee saippuan huokoisiinsa ja tulevat teet maistuvat saippualta. Käytön jälkeen huuhtelu riittää, eikä sekään ole välttämätön, anna teen imeytyä saveen.

Posliiniset ja lasikannut

Vaikka näitä kannuja voi pestä miedolla saippualla, niin en ole itse tehnyt niin. Huuhdon aina käytön jälkeen pannun ja jos siihen tulee jotain, joka ei huuhtomalla lähde, niin käytän soodaa. Soodaa käytän siten, että laitan sen kuumaan veteen ja annan seistä pannussa jonkin aikaa ja sitten harjaan kannun pehmeällä tiskiharjalla.

Valurautaiset vesipannut

Kun olet tyhjentänyt pannun, niin laita se hetkeksi kuumalle hellalle, silloin se kuivuu nopeammin eikä se silloin ei pääse ruostumaan. Jos pannuun on keräytynyt kalkkia, käytä kalkinpoistoaainetta

Kun tee on haudutettu, niin älä heitä teenlehtiä pois, niitä voit käyttää esimerkiksi:

Kukkien lannoitukseen, erityisesti ruusut tykkäävät teestä.

Laita kosteat lehdet sideharsoon, niin saat hyvän silmähauteen.

Sideharsoon käärittynä auringon polttaman ihon tai muun pienen palovamman hoitoon.

Mustan teen lehtiä kankaan värjäämiseen.

Koristetyynyn täyttämiseen kuivuneilla teenlehdillä.

Parranajaon jälkeen kosteat teenlehdet harson sisällä rauhoittavat ihon.

TEET, HAUDUKKEET
JA HERKUT TEEHETKIIN.



LUOMU- JA HERKKUKAUPPA

ARK 10-19, LA 10-16 RAATIHUONEENKATU 9, HÄMEENLINNA WWW.INKIVAARIKAUPPA.FI



Verkkokauppa:

www.chaya.fi

www.teekauppa.fi

Myymälä:

Kluuvin Kauppakeskus

Aleksanterinkatu 9

00100 Helsinki

044 553 3063

asiakaspalvelu@chaya.fi

Hämeenlinnassa toimii epävirallinen **Hyvän teen seura**, siihen voi liittyä kuka tahansa hyvän teen ystävä, jäsenmaksua ei ole, mahdolliset kulut jaetaan osallistuneiden kesken.

Olemme kokoontuneet Cafe Hoffissa, Palokunnankatu 9 noin kerran kuukaudessa erilaisten teemojen parissa, usein jonkin vierailijamme vetämänä. Vierailijoinamme ovat olleet mm. Pirkko Arstila, Peng Luo Teemaasta, Med Goumache, Kirsi Pullinen Demmersistä, Yumi Sugano, Kristiina Nordqvist Niipperistä ja Jesse Örö.

Tämän lisäksi Hyvän teen seura on pitänyt maistelutilaisuuksia, esim, Puutikkalan kyläkaupalla, tarjoillut teetä Galleria Koneessa avajaisten yhteydessä, ollut mukana radio-ohjelmissa ja lehdissä on ollut juttuja.

Jos haluat tulla mukaan toimintaan, niin ilmoita yhteystietosi sähköpostilla *hyvatee@gmail.com* tai soita *050 464 3235 Risto Laakkonen*

Teehuoneita ja -kauppoja

Théhuone, Eerikinkatu 10, Helsinki, 044 269 6601, www.thehuone.com

Chaya Teekauppa myymälä, Kluuvin kauppakeskus, 044 553 3063, www.chaya.fi

Aleksanterinkatu 9, 00100 Helsinki,

Ounce, Fredrikinkatu 55, Helsinki, 044 086 6665, www.ounce.fi,

Demmer, Annankatu 13, 00120 Helsinki, 040 172 7925, www.demmer.fi

Teehelmi, Liisankatu 25, Helsinki

Teemaa, Annankatu 19, Helsinki, 041 435 4464

Hämeenlinnassa irtoteetä saa:

Inkivääri, Raatihuoneenkatu 9, 13100 Hämeenlinna, 050 382 5488, www.inkivaarikauppa.fi

Täällä voi myös juoda teetä.

Kahviloita joissa tarjotaan haudutettua teetä: **Cafe Hoffi**, Palokunnankatu 9, **Cafe Kauno**, Kauppakeskus Linna, **Cafe Kukko**, Palokunnankatu 11, **Hemma**, Raatihuoneenkatu 29

Kirjoja

Pirkko Arstila: **Teen ystävän kirja**, erinomainen, kattava, helppolukuinen.

Pekka Nihtinen: **Kiinalainen teekirja**, todellinen tietopaketti vaativampaakin makuun.

Helena Petäistö: **Tee teematka**, matkustavan teenystävän opaskirja Euroopan teehuoneisiin ja vähän muuallekkkin. **Pariisi, Versailles, Givenry**, matkakirja Pariisin suuntaan

Sirpa Nordqvist, Markku Peltola, Susanne Grünegee: **Teekirja**, asiallinen, helppolukuinen.

Hyvän teen ystävät: hyvatee@gmail.com tai 050 464 3235 Risto Laakkonen