



RISTO LAAKKONEN

# HAUDUTUKSIA

# HAUDUTUS

Teen haudutus ei ole monimutkaista, eikä siinä tarvita kalliita välineitä. Aloitin kolmen euron lasikannulla, ensin varmistin, että se on kuumuudenkestävä ja se oli. Laitoin teenlehdet kannuun ja kaadoin sille teelaadulle sopivanlämpöisen veden, haudutin kolme minuuttia ja kaadoin teen parin euron siivilän läpi euron hintaiseen mukiin.

Laita keittimeen aina raikasta vettä, laske hanasta vettä niin kauan, että se on kylmää, tämä vaikuttaa teen makuun. Veden lämpötilan voi arvioida ilman lämpömittariakin, laita litraan kiehuvaa vettä kraanakylmää vettä 2–2,5 dl niin se jäädyttää veden noin 80 asteeseen, joka sopii vihreälle teelle. Jos keität vettä kattilassa, niin seuraa veden kuplia, kun kuplat ovat pienen kalan silmän kokoisia, niin vesi on n. 80 asteista. Kun kuplat ovat isoja kaljun pään näköisiä, niin vesi on melkein 100 astetta. Kun vedenkeittimessä vesi on sata astetta, niin avaa keittimen kansi ja odota n. 2 minuuttia, silloin vesi on jäähtynyt n. 90 asteeseen, se on Oolong-teelle sopiva, viidessä, kuudessa minuutissa vesi on sopivan lämpöinen vihreälle teelle eli n. 80 astetta.

Tavalliset haudutukset voi siis tehdä kotoa löytyvillä välineillä. Jos todella innostut teehen ja haluat kokeilla monenlaisia teelaatuja tai teet usein teetä, niin silloin kannattaa sijoittaa lämpötilan säätimellä varustettuun vedenkeittimeen, niiden hintaluokat ovat 60–150 euroon.

## Haudutuslämpötilat ja -ajat

Teelaji	Lämpötila	Haudutusaika
Valkoinen tee	70°C	3–7 min
Keltainen tee	70°C	2–3 min
Vihreä tee	80°C	3 min
Oolong tee	90°C	2–3 min
Musta tee	97°C *	3–4 min
Pu'er tee GongFu	100°C	5 sek–1 min**
Pu'er tee Taval.	100°C	2–3 min

\* Kokeilepa mustalle teelle 80°C lämpötilaa, teestä tulee pehmeämpi.

\*\* Pu'er teen GonFu-haudutusaikat vaihtelevat paljon, usein ne ovat hyvin lyhyitä jopa 5 sek, yleensä ensimmäinen haudutus on pidempi. Tavallisella haudutuksella saat voimakkaaman teen. Liian pitkä haudutusaika voi tehdä edullisimmista pu'er teistä tunkkaisen makuisen.

# KANNUHAUDUTUS

Useimmin käytetty haudutusmentelmä. Kannu voi olla keraaminen-, lasi-, metalli- tai savikannu, kaikissa teen haudutus onnistuu. Kannussa on hyvä olla jonkinlainen irroitettava siivilä teenlehtiä varten, niin suuri kuin mahdollista, koska teenlehdet turpoavat kuumassa vedessä, jolloin suuri sihti antaa niille tilaa.

Haudutus on yksinkertaista: mittaat vain teenlehdet sihtiin ja kaadat sopivanlämpöisen veden päälle. Lehtien määrä on 1 g/ tai teelusikallinen kuppia kohti.

Jotkut teet on helppo mitata teelusikallakin, mutta tee, joka on pitkinä ”tikkuina” tai pyöreinä pallukoina, kannattaa aluksi punnita. Kun opit näkemään paljonko on esim. 3 g, niin voit laittaa teen silmämääräisestäikin. Haudutusaika ja veden lämpötila riippuu teelajista.

Voit laittaa teenlehdet myös kannuun ja hauduksen jälkeen kaadat sen siivilän läpi kuppeihin.



1 g teetä



Tässä 3 euron kannu: mittaa ensin tee, kaada vesi, anna hautua, kaada siivilän läpi kuppiin.

# KUPPIHAUDUTUS

Kuppihaudutus on samantyylinen kuin pannuhaudutus: siinä laitetaan teesihti kuppiin ja siihen tee. Sihdin on hyvä olla mahdollisimman suuri, koska silloin teenlehdet voivat avautua kunnolla. Lehtien määrä on 1 g tai teelusikallinen / desilitra vettä. Jotkut teet on helppo mitata teelusikallakin, mutta tee, joka on pitkinä ”tikkuina” tai pyöreinä pallukoina, kannattaa aluksi punnita. Kun opit näkemään paljonko on esim. 3 g, voit laittaa teen silmämääräisestikin. Haudutusaika ja veden lämpötila riippuvat teelajista.



## KULHOHAUDUTUS

Kulhohaudutus on hyvin yksinkertainen, mutta se sopii ainoastaan isolehtisille teille. Laitat vain teet kulhoon ja kaadat sopivan lämpöisen veden päälle. Kun kaadat veden, kaada se siten, että teenlehdet lähtevät pyörimään, se on hyvä ohjelmanumero erityisesti, jos muut juojat ovat ensikertalaisia. Voit laittaa vähän enemmän teenlehtiä kuin pannuhaudutuksessa. Kun lehdet ovat avautuneet, tee on valmis. Sopii parhaiten Oolong teelle.



## HAUDUTUS PRESSOPANNUSSA

Pressopannu on myös käyttökelpoinen teen valmistukseen ja sekin sujuu helposti. Mittaa pannuun tee, n. 1 g (teelusikallinen) / dl vettä, eli puolen litran kannuun 5 grammaa. Kaada sopivan lämpöinen (lämpö teelaadun mukaan) vesi kannuun ja hauduta teelaadulle sopiva aika. Paina sen jälkeen pressopannun mäntä alas hitaasti, älä purista sillä teenlehtiä ettei tule kitkeryyttä. Kaada sen jälkeen tee tarjoiluas-tiaan tai kuppeihin.



# MATCHA

Alla on muutamia matchan vispauksen tarkoitettuja välineitä. Alkuun pääset toki muillakin välineillä, kuten seuraavalla sivulla kerron.





*Laadukasta Matchaa*

## MATCHAN VISPAUS

Matchan valmistus eroaa muista siten, että matcha-jauhe mitataan kulhoon ja n. 80 asteinen vesi päälle ja vispataan se niin, että jauhe on liuennut veteen. Perinteisesti vispaus tehdään bambu-vispilällä, mutta siinä voidaan käyttää myös maidonvaahdotinta, sauva- tai tehosekoitinta tai vaikkapa cocktail-ravistinta. Kulhokin voi olla melkeinpä minkäläinen tahansa, mieluiten korkeareunainen. Se voi olla myös juomalasi tai iso kuppi.



*Annoslusikassa on n. 1,5g.*



*Kaada n. 1 dl 80 asteista vettä.*



*Sekoita hyvin edestakaisin siksak liikkellä.*



*Matchan pintaan syntyy kaunis vaahdo.*

## GAIWAN-HAUDUTUS

Gaiwan eli kansikuppi on Kiinassa suosittu haudutusväline. Kuppiin laitetaan noin kolme kertaa enemmän teetä kuin pannuhaudutuksessa. Sopivanlämpöinen vesi kaadetaan teenlehtien päälle, kansi kiinni. Haudutusaika on hyvin lyhyt teestä riippuen viidestä sekunnista puoleen minuuttiin. Haudutuksen edetessä kannella voi siirtää lehtiä siten, että kaadettaessa ne eivät tule ulos kupista. Kun tee on hautunut, kuppi otetaan käteen siten, että peukalo ja keskisormi pitävät kuppia laidoista ja etusormella raotetaan kantha.



*Gaiwan kuppi*



*Gaiwan kuppi kansi auki. Tämä gaiwan on hyvä malli, kannnen voi laittaa kupin viereen pystyyn.*





*Mittaa gaiwaniin tee, voit punnita sen tai laittaa lusikalla. Kun kokemusta tulee, niin teen määrän voi mitata silmämääräisesti.*



*Teen määrä on noin kolmasosa tai puolet kannun koosta.*



*Kaada kuumennettu vesi gaiwaniin, älä kaada ihan reunoihin asti.*



*Ennen kaatamista voit siirellä teenlehtiä pois aukon luota.*



*Muista maskottaa teetilkalla*



*Kun pidät gaiwania tähän tapaan, niin höyry ei polta kämentä.*

# GONGFU-HAUDUTUS

Gongfu (hyvin tehty) on taitolaji, näyttävä tapa hauduttaa teetä. Sen juuret ovat 1700-luvulla. Taiwanissa kehitettiin 1970-luvulla Gong Fusta uudempi muoto, johon kuului uusia vaihteita, välineitä ja esteettisiä elementtejä. Sellaisessa muodossa Gong Fu levisi Kiinaan ja siitä tuli kiinalainen teetaide. Se sopii parhaiten Oolong- ja Pu'er-teille. Usein tee haudutetaan lasittamattomassa savikannussa, jolloin eri teelaaduille on oma kannunsa koska lasittamaton savikannu muistaa teen maun. Jos haudutat Oolong teetä Pu'er-tee pannussa, siihen tulee Pu'erin makua. Tämmöistä kannua ei koskaan pestä pesuaineella se vain huuhdotaan ja annetaan kuivua, pesuaine jättää kannun huokosiin makunsa, joka ei pitkälläkään huuhtomisella lähde pois. Gong Fu haudutuksessa voi käyttää myös muita kannuja, esimerkiksi lasikannussa näkyy hyvin kuinka teenlehdet elävät kuumassa vedessä. Tällä menetelmällä teestä saadaan maku parhaiten esille. Teenlehtiä annostellaan 3–8 grammaa/1 dl vettä.

## Välineet

**Teetarjotin** on useimmiten puinen laatikko, jonka kansi on rei'itetty tai siinä on rakoja joista neste menee laatikkoon. Tarjottimia on eri hintaisia, yksinkertaisimmat ovat edullisimpia ja koristeellisemmat voivat maksaa satoja euroja. Ensimmäisen teetarjottimeni tein sitomalla grillitikkuja yhteen siten, että tikkujen väliin jäi rakoa. Tämän tikkuvirityksen laitoin tavallisen vuoan päälle siten, että isoilla kumilenkeillä kiinnitin sen vuoan reunoihin. Sitten kun opin Gongfu-tekniikan, niin ostin oikean tarjottimen.

**Lasittamaton savikannu (80–200 ml)** on eniten käytetty, mutta lasinen pieni kannu on lähes yhtä hyvä ja paljon edullisempi. Kun aloitin kokeilut, käytin pientä kannellista kermakkoa, jolla tee onnistui myös hyvin, tarkistin ensin, että se kesti kuumaa. Myöhemmin ostin lasikannun.

**Teemerri** on pieni lasikaadin, johon tee kaadetaan tiheäsilmäisen siivilän läpi, ensimmäinen teemerreni oli pieni posliinikaadin, joka sattui olemaan astioissani.

**Siivilä**, metallinen, tiheäsilmäinen. Myös tavallista siivilää voi käyttää. Sihdit eivät ole kalliita.

**Kupit** ovat yleensä pieniä kulhoja koska silloin pienen pannun sisältö riittää useammalle henkilölle. Omassa käytössäni on pieniä dippikuppeja, ne olivat hinnaltaan edullisia.

**Teemaskotti** on pieni saviveistos, useimmiten sammakko, joka tuo onnea ja menestystä kun sitä muistaa ”ruokkia” teellä. Maskotti voi olla mikä tahansa muukin veistos, yleensä se on omistajalleen tärkeä. Maskotti on teetarjottimella ja sen päälle kaadetaan teetä.



*Lasittamaton savikannu Yizing*



*Lasikannu*



*Teemeri*



*Teetarjotin, edullinen*



*Teetarjotin, kalliimpi malli*



*Teesiivilä*



*Teemaskotti, tekijä Valtti Sipilä 8 v.*



*Mittaa kannuun tee, voit punnita sen tai laittaa lusikalla. Kun kokemusta tulee, niin teen määrän voi mitata silmämääräisesti.*



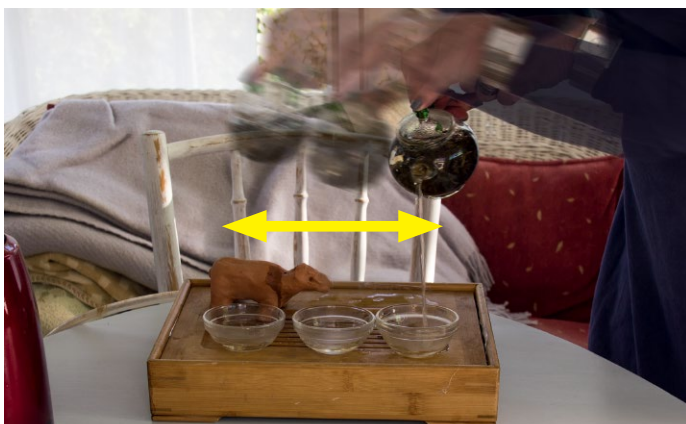
*Kaada kuumennettua vettä kannu aivan täyteen.*



*Sulje kansi, pannun nokasta pirskabtaa teetä.*



*Voit lämmitellä teepannua valelemalla sitä kuumalla vedellä. Jos haudutusaika on lyhyt, niin jätä tämä vaihe pois.*



*Lämmitä kupit kaatamalla teetä edestakaisella liikkeellä kuppeihin.*



*Nyt on kupit lämmitetty, kaada teet pois, muista kaataa myös maskotin päälle.*



*Kun kupit ovat lämmitetyt, niin kaada uusi vesi pannuun ja hauduta uusi annos. Kaada tee kannuun (teemereen), josta se jaetaan kuppeihin.*



*Voit kaataa teen myös suoraan kuppeihin edestakaisella liikkeellä kupista toiseen.*

Gong fu on monivaiheinen, näyttävä tapa valmistaa teetä. Tee kaadetaan kuppeihin edestakaisella liikkeellä siksi, että kannussa teen vahvuus on pinnalla erilainen kuin syvemmillä kannussa, tällöin edestakainen kaato tasaa maun samanlaiseksi joka kuppiin.

# TEEKANNUJEN PESU

## Savikannut

Jos sinulla on lasittamaton savikannu, Yixing tai joku muu, **niin älä koskaan** pese sitä saippualla. Lasittamaton kannu imaisee saippuan huokosiinsa ja tulevat teet maistuvat saippualta. Käytön jälkeen huuhtelu riittää.

## Posliiniset ja lasikannut

Vaikka näitä kannuja voi pestä miedolla saippualla, en ole itse tehnyt niin. Huuhdon aina käytön jälkeen pannun ja jos siihen tulee jotain, joka ei huuhtomalla lähde, 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, laita se hetkeksi kuumalle hellalle. Silloin se kuivuu nopeammin eikä se silloin ei pääse ruostumaan. Jos pannuun on keräytymyt kalkkia, käytä kalkinpoistoainetta.

## **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 sisään ja paketti poskelle, rauhoittaa ihoa.



