

Temperatuurtabel

[Het bewaren van water]

Het is best om alleen de nodige hoeveelheid water te gebruiken voor de thee die je gaat drinken. Water terug opnieuw koken zorgt voor een water van mindere kwaliteit: een 'ongeaard' water.

Willen we water bewaren dan doen we dat best in een aarden waterkruik. Deze worden veel gebruikt in heel Azië. Ze zorgen ervoor dat het water zoet blijft. Is dit niet beschikbaar probeer dan een keramische of glazen pot.



[Kooktemperatuur voor het zetten van groene thee].

De groene theeblaadjes worden altijd eerst gespoeld voor men de thee zet. Dit gebeurt deels om ze 'proper' te maken, anderzijds moeten de blaadjes eerst even in water kunnen zwellen omdat we zo hun aroma optimaal kunnen benutten. Tevens wordt door het spoelen het cafeïnegehalte verminderd. Men kan van dezelfde theeblaadjes meestal zonder probleem een aantal keren thee zetten. Hieronder vindt u een tabel met de kooktemperatuur, de hoeveelheid water en de duur van de eerste drie aftreksels van de blaadjes in een theepotje.

Het is een richtlijn die u zelf volgens eigen ervaring en smaak kunt aanpassen en bijsturen.

[Kooktijden Chinese thee]



thee	Hoeveel	t°water	1ste	2de	3de
witte thee	10cl /2gr.	70 80°C	a 3 min.	+2 min.	+2 min.
witte thee	50cl/5 gr.	70 80°C	à 7 à 9 min.		
gele thee	10cl/2 à 3 gr.	95°C	1.30 à 2 min.	+30 sec.	+30 sec.
gele thee	50cl/4 à 6 gr.	95°C	5 min.		
groene thee	10cl/2 à 4gr.	70 à 90°C	1.30 à 2 min.	+30 sec.	+30 sec.
groene thee	50cl/5 à 7gr.	70 à 90°C	6 à 8 min.		
oolong	10cl/3 à 7gr.	90 à 95°C	30 à 60 sec.	+15 sec.	+15 sec.
oolong	50cl/5 à 7r.	90 95°C	à 6 à 8 min.		
zwarte thee	10cl/2gr.	90°C	1 à 2 min.	+1 min.	+2 min.
zwarte thee	50cl/5gr.	90°C	6 à 8 min.		
puer thee	10cl/3 gr.	95°C	1.30 à 2 min.	+0 à 30 sec.	+30sec.
puer thee	50cl/5 à 6gr.	95°C	6 à 8 min.		
geparfumeerde	10cl/2 à 4gr.	95°C	30 sec à 2 min.	+10 sec. à 1 min.	+10 sec. à 1 min.
geparfumeerde	50cl/5 à 6 gr.	95°C	5 à 8 min		

Ook van geparfumeerde thees kunt u meerdere aftreksels maken, maar de blaadjes dienen niet gespoeld te worden omdat hun parfum hierdoor dreigt verloren te gaan.



Wanneer in een Chinese theeceremonie de gasten de theeschaaltjes met de pas gezette thee aan elkaar doorgeven, kijkt men elkaar aan tijdens deze handeling. Het is een teken van saamenhorigheid, respect en vriendschap zelfs. De theeschaaltjes worden met beide handen doorgegeven en de ontvanger neemt deze op net dezelfde wijze aan. Deze 'broederlijkheid' of 'zusterlijkheid' is eigen aan deze bijzondere gebeurtenis.



[Kooktijden Japanse thee]

thee	Thee in gram	temperatuur water	hoeveelheid water	brouw-tijd	eigenschappen/opmerkingen
Gyokuro	7-8	60-70°C	200cc	120sec.	Een rijke en ronde smaak, met een elegant aroma, licht zoet zonder droge afdronk; de kleur van het extract is een mooi, zacht lemoengroen. Om bitterheid te vermijden houdt men de temperatuur eerder laag.
Sencha-Superior	7-8	80°C	200cc	60-90sec.	Een aangename, scherpe maar verfrissende smaak en een zacht aroma met een mooie balans tussen zoet en bitter. Hou de temperatuur hoog (boven

					de 80°C), dit combineert best de frisse smaak met de milde bitterheid van catechine; ook de opwekkende punch van de cafeïne komt dan tot z'n recht. Laat niet te lang trekken, deze thee kan snel te bitter worden.
Genmaicha	10	100°C	300cc	60-75sec.	Aangename geroosterde popcorn / notensmaak, voor iedereen toegankelijk. Naar bereiding toe, een zeer tolerante thee.
Houijcha	10	100°C	300cc	15-30sec.	Gemaakt door Sencha theeblaadjes over een heet vuur te roosteren. Daardoor krijgt deze groene thee een roodbruine (!) kleur en komt de kenmerkende geroosterde nootsmaak naar boven. Het is een zeer aangename en toegankelijke thee, voor iedereen genietbaar. Zeer korte trektijd, anders wordt het notenaroma overdonderd door de tannine.
Matcha					Dit vraagt een specifieke bereidmethode.