

## Exceptionel japansk kvalitet

Hos japanske KEIKO finder du te af meget, meget høj kvalitet dyrket i Kagoshima regionen i det sydlige Japan, hvor te-buskene bliver dyrket under ideelle klimaforhold i plantager med frugtbar vulkansk jordbund. I naturen gror de vilde te-buske naturligt i halvskygge under træer. I te-plantager dyrker man normalt te-buskene uden at tage hensyn til dette, men i Japan har man fundet frem til, at teen får en højere kvalitet, hvis man i de sidste uger inden høst dækker buskene over med særlige net, så kun halvdelen af solens lys rammer planterne. Halvskygge-teen indeholder en langt større mængde af klorofyl og andre aktive stoffer og færre bitterstoffer end i "normal" grøn te, hvilket giver en ganske særlig frisk og sammensat aroma og duft.

## Høj økologisk kvalitet

KEIKO gik over til økologisk dyrkning helt tilbage i 1992 og var de første i Japan, der blev certificerede efter EU's mærkning for økologisk kvalitet. I 1999 testede det tyske "Stiftung Warentest" 22 forskellige grønne teer, og som den eneste producent blev Keikos te målt helt fri for pesticidrester.



## Bevarelse af de værdifulde næringsstoffer

KEIKO-te behandles med traditionsrig japansk omhu for at bevare alle de aktive stoffer og den fine aroma fra de friske blade. De mørkegrønne blade dampes, afkøles og vales, hvorefter de nænsomt tørres. En japansk te-dyrker er mindst lige så omhyggelig med sin kvalitet som de bedste franske vin-bønder. Fordi teen er så rig på vitale næringsstoffer er den meget sensitiv overfor iltning. Teen sælges derfor i lufttætte poser, hvilket er med til at garantere maksimal friskhed og nydelse.

## Flere plukninger igennem året

Den japanske halvskygge-te bliver høstet flere gange i løbet af året. En særlig høj kvalitet får man fra den første plukning i de sene forårsmåneder. Den milde forårssol og det lune klima danner meget gunstige forhold for udviklingen af aroma- og næringsstoffer i te-buskens blade. Teen fra de tidlige plukninger har en nærmest fyrrenåleagtig struktur og har en delikat og frisk smag. Teen fra anden og tredje plukning er billigere og har andre gode kvaliteter.

## Sådan kommer du godt i gang

Der er ca 16 KEIKO-kvaliteter at vælge imellem i løse tepakker, 5 i te-breve og 8 grøn-te-pulver (matcha). Se hele udvalget hos din KEIKO-forhandler eller på [www.fonixmusik.dk](http://www.fonixmusik.dk). Det kan virke lidt overvældende, hvis man er ny indenfor den gode japanske halvskygge-te, men her er et par gode sorter at starte med:

### KABUSE NO. 2

Er en frisk grøn Kabusecha fra juni-plukningen. Det har en mild aroma, en frisk grøn farve og en fin duft i koppen.

50 g | 69,-  
Best. Nr. 13336



### TENKO

"Tenko" betyder "Gave fra Himlen". Er fremstillet af te plukket i slutningen af april. Den har en varig eftersmag, som dvæler på tungen. Tenko er jade-grøn i koppen. Denne te har en rig, frugtagtig, frisk duft og en karakteristisk nøddeagtig smag.

50 g | 149,-  
Best. Nr. 13333



### KABUSE GENMAICHA + MATCHA

En traditionel japansk specialitet lavet af blade fra den anden plukning, blandet med ristede ris (Genmai) og frisk grøn te-pulver (Matcha). Har en fyldig smag med en behagelig ristet note og er intensivt grøn i koppen.

50 g | 69,-  
Best. Nr. 13340



### BANCHA

Bancha er lysegrøn i koppen og har en særlig mild, harmonisk aroma. Denne te er tillavet af større blade, og har et lavt indhold af koffein. Kan derfor også nydes om aftenen. En ideel grøn te for familien, såvel som for begyndere.

50 g | 49,-  
Best. Nr. 13338



### KABUSE KONACHA

De små blad-dele i denne te fås ved at sigte te fra første- og anden plukning. En fin, frisk grøn halvskygge te i en praktisk almindelig tepose. Poserne er forsejlet for at hindre iltning, og der kan trækkes te to gange på hver pose.

10 x 2 g | 49,-  
Best. Nr. 13349



GENUINE JAPANESE  
**KEIKO**  
SHADED GREEN TEA

## ØKOLOGISK JAPANSK HALVSKYGGGE-TE

*Sund og velsmagende te  
som du aldrig har oplevet det før*



## FORHANDLER

Distribution:  
Fønix Musik ApS · Tlf 86 1958 11 · [www.fonixmusik.dk](http://www.fonixmusik.dk)

*fonix musik*





## Sådan brygger du den bedste japanske halvskygge-te

### Jo bedre te – jo mindre tekande

I Japan siger man, at jo bedre teen er, jo mindre tekande skal man bruge. I stedet for at brygge en stor kande te, koger man en god mængde vand og hælder den på en termokande til resten af dagen. Når man så har lyst til en god kop te, brygger man en lille mængde, så teen altid er frisk. Den ideelle vandtemperatur til de gode teer er 60-70 grader, så det er kun godt, hvis vandet har mistet lidt af sin temperatur i termokanden op ad dagen. Man kan brygge 3-4 gange på hver portion te i den lille kande, og smagen er oven i købet ofte en smule bedre i anden og tredje brygning.



### Tilberedning af grøn te

Sammen med kvaliteten af selve teen, afhænger smagen af din te af følgende fire faktorer: Vandkvalitet, vandtemperatur, brygningstid og mængden af te. Nedenfor følger nogle gode anbefalinger, men du kan med fordel eksperimentere og variere for at finde frem til den bedste tilberedning efter din smag.

### Det gode vand

Kvaliteten af vandet har en stor betydning for smagen af te. Det er bedst at anvende vitaliseret vand med et lavt kalkindhold.

### Den rette vandtemperatur

Jo bedre te, desto lavere temperatur bør vandet have. Hvis vandet er for varmt, vil teen ikke være i stand til frigive sin fulde aroma, og den bliver let bitter. Bring først vandet i kog for at reducere ilt- og kalkindholdet. Herefter afkøles vandet til den ønskede temperatur.

### Den ideelle bryggetid

SORT	PLUKNING	BRYGNING					
		1.	2.	3.	4.	5.	
		°C	SEKUNDER				
Tenbu Fuka / Tenbu		60°-65°	60	15	15	15	30
Soshun / Shincha / Diamond Leaf / Dan / Tenko	1.	60°-65°	60	15	15	30	-
Kabusecha No. 1		60°-65°	60	15	30	-	-
Kabusecha No. 2	2.	65°-70°	40	15	30	-	-
Sencha	3.	65°-70°	40	15	30	-	-
Bancha	1.-3.	65°-70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Matcha-Genmai	2.	65°-70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Kukicha	1.	65°-70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Konacha	1. + 2.	70°-75°	60-90	15	30	-	-
Kabusecha Houjicha	1.	75°-80°	30	15	30	-	-
Benifuuki No.1 og No.2	1.	80°	90	30	30	-	-

### Den rette te-mængde

En teskefuld te er passende til en lille japansk tekande. I Japan ynder man at drikke teen af små tekopper.

### Lagring af den grønne te

Det høje indhold af vitaminer i teen går i nogen grad tabt ved kontakt med luftens ilt. Derfor bør du straks efter brug trykke luften ud af posten og lukke den til igen med den medfølgende klips. Herefter bør teen opbevares i køleskab og ideelt set anvendes indenfor ca fire uger. Så får du den fulde glæde af teens mange gode indholdsstoffer.

## Brygning af te, skridt for skridt:



1. Kog vand og lad det køle af til 60°-80° C afhængigt af te-sorten. Afkøling kan med fordel ske i tekopperne. Så bliver de varmet godt igen, og samtidig kan den nødvendige mængde vand afmåles præcist.



2. Put en skefuld te i en japansk tekande, hæld vandet over og lad teen trække.



3. Hvis du serverer te for flere personer, skal du starte med at hælde lidt te op i hver kop og så fylde dem op gradvist hver især. På den måde bliver teen i hver kop lige stærk. Under skænkningen kan du vippe kanden blidt frem og tilbage, så vandet "skvulper" lidt i kanden. Det udgør den sidste trækkeperiode. "Ryst" de sidste dråber ud af kanden, så teen ikke ligger tilbage og trækker yderligere.



4. Server nu den friske te. Japanerne putter aldrig sukker i teen, men man kan efter behov servere lidt sødt til teen.

5. Efter den første servering er det let at brygge igen. Hæld blot det let afkølede vand over tebladene. Teen skal nu kun trække i ca. 15 sekunder. Tebladene har allerede absorberet vand fra den første brygning og vil derfor hurtigere afgive smagsindhold.

Efter tre til fem trækninger tømmes tekanden for indhold ved let at banke på kanden og der skylles efter under rindende vand. Skyl tekanden grundigt. Hvis der sidder rester i sien, kan du rense med en lille børste. Lad altid tekanden tørre uden låg med bunden i vejret.



## Intet går til spilde: Spis din te!

For de finere kvaliteter gælder, at når du er færdig med 3 brygninger, skal du ikke smide tebladene væk. Teen er så god, at bladene kan spises! Nyd te-bladene med et par dråber tamari eller en smule citronsaft – alene som de er, eller f.eks. på et stykke ristet brød. Bladene har en frisk spinat-agtig smag, og når du spiser dem, får du både de vandopløselige næringsstoffer fra teen og alle de øvrige vitaminer og antioxidanter fra bladene.