



Kulhotee on yksinkertaisin tapa valmistaa teetä

Kulhoteehen et tarvita sihtiä tai muita erityistarvikkeita, vaan siihen riittävät juoma-astia, irtoteelehdet ja kuuma vesi.

Laita teeledet astian pohjalle; hyvä annostus on noin puolet tavanomaisen haudutuksen lehtimäärästä. Kaada astiaan kuuma vesi, joka voi olla kiehuva kaikille teetyypeille. Vesi kaadetaan mielellään voimalla, jotta lehdet sekoittuvat veteen ja uppoavat varmemmin. Odota kunnes tee jäähtyy juotavan lämpöiseksi. Pinnalle jääneet lehdet voi juodessa puhaltaa sivuun.

Kulhoteessä paras astia on kulho, joka on tavallista kuppia laakeampi. Laakeassa kulhossa kuuma vesi jäähtyy nopeammin, jolloin lehdistä ei ehdi irrota liikaa kitkerää tai kuivakkaa makua. Isolehtinen tee toimii kulhoteenä parhaiten. Erityisen hyvin kulhoteehen sopivat palloksi rullattu oolong-tee tai kiinalainen ja taiwanilainen musta tee.

Hyviä tehetkiä!