



Hyvän teen valmistusohjeet

Vihreä tee: veden lämpötila 70–80 °C, haudutus 1–3 minuuttia
Valkoinen tee: veden lämpötila 70–90 °C, haudutus 2–5 minuuttia
Musta tee sekä muut teet ja haudukkeet: veden lämpötila 90–100 °C, haudutus 2–4 minuuttia

Annostus per 2 desilitraa:

1 teepussi, tai irtoteetä noin 2 grammaa = 2 teelusikallista. Teelajit ovat koostumukseltaan erilaisia, osa suurilehtisempiä ja osa pienempilehtisiä, mutta annostus ei onneksi ole millintarkkaa puuhaa, ja kokemus kasvaa joka haudutuskerralla.

70–80-asteista vettä saat helpoiten, kun lasket haudutusastiaan neljäsosan kylmää vettä ja loput kiehuvan kuumaa vettä.

Kaada vedet teelehtien päälle, jotta ne uppoavat helpommin. Veden lämpötilalla on merkitystä erityisesti haudutettaessa vihreää teetä, jolla on ylikitkerän teen maine, koska sitä haudutetaan usein liian kuumassa ja liian pitkään.

Hauduttaessasi teetä älä liikuttele lehtiä tai purista niistä lopuksi nesteitä pois. Näin vältät tarpeettoman kitkerän maun.

Voit käyttää samat teelehdet useaan haudutukseen.

Uusiin haudutuksiin voit lisätä haudutusaikaa tai veden lämpötilaa, jotta maku säilyy sopivan vahvana. Kertaalleen haudutetut lehdet on hyvä käyttää loppuun vuorokauden sisällä.

Nautinnollisia teetehkiä!