



teenpaiva.com

#teenpäivä

IDEOITA TEEN MAISTATUKSEEN

Aina on hyvä syy järjestää teen maistutus työpaikalla, kotona tai ystävien kanssa tai vaikka itselleen. Teen päivä 6.2.2018 on aivan erityinen syy maistatuksen järjestämiseen, sillä päivän teemana on TASTE TEA.

Valitse maistatettavat teelaadut

Teen laatu, makuvariaatiot, valmistus- ja haudutustapa ovat itsestä kiinni. 3–6 teelaatua on yleensä hyvä määrä yhteen maistatukseen, tosin maistatuksen voi järjestää vaikka vain yhdellä teellä eri haudutustapoja tai haudutusaikoja käyttäen.

Valmista ja hauduta tee parhaaksi katsomallasi tavalla

Yhtenäisimmän tuloksen saa, jos teen hauduttaa kannussa, jolloin samaa teetä voi kaataa kaikille juojille omiin kuppeihin. Teelaatujen hauduttaminen ja maisteleminen yksi kerrallaan on yleensä itoimiva ratkaisu. Teetä ei tarvitse valmistaa kovinkaan suurta määrää.

Maistatuksen vaihtoehtoja

Maistatuksen voi ottaa täysin elämyksen kannalta, jolloin tunnustellaan makujen tuomia mielikuvia. Tai maistellaan analyttisemmin, jolloin etsitään nimettäviä makuja ja aromeja sekä mahdollisesti annetaan teelaaduille vielä arvosanat tai laitetaan paremmuusjärjestykseen. Porukan kesken on mukava vertailla kokemuksia, sillä teestä voi löytyä yllättäviäkin ja hauskoja vivahteita ja miellelyhtymiä. Teen lehtiä on myös mielenkiintoista tutkia ja tuoksutella niin kuivana kuin hauduttamisen jälkeenkin.

Maistatukseen on ainakin kaksi hyvää peruskaavaa. Yksi on sekalainen maistelu, jossa tarkoitus on vain kokeilla erilaisia teelaatuja. Toinen on teelaatujen valitseminen jonkin teeman tai yhteisen ominaisuuden mukaan kuten esimerkiksi vihreät teet, maustetut teet tai eri valmistajien/maahantuojien samannimiset teet. Samankaltaisten teelaatujen kesken on helppo tehdä myös laatuvertailua.

Teen maistatukseen voi vielä liittää lisäjuttuja kuten esimerkiksi porukka voi ilman ennakkotietoja arvata kunkin teen laadun (esim. musta, vihreä, valkoinen, keltainen, oolong, tumma, yrtti), kasvualueen tai hintatason.

HYVÄÄ TEEN PÄIVÄÄ!