



MATCHA

Matcha er den te, der om nogen forbindes med Japan, hvor den indgår som hovedingrediens i den traditionsrige te-ceremoni. Tebladene er malet til fint pulver i en stenmølle, og teen piskes med et bambuspiskeris. Man indtager således meget større mængder pr. kop af de gavnlige stoffer, som te-bladene indeholder, da man drikker hele tebladet.

Grundteen, Gyokuro, overdækkes 2-4 uger før plukningen, ved anvendelse til matcha, for at øge indholdet af aminosyrer, der giver teen en ganske særlig næsten sødlig smag.

Matcha er blandt de dyreste teer, og vi sælger dem derfor kun i vacuumpakkede emballager, hvori teen er omgivet af en beskyttende atmosfære, der holder alle teens delikate smagsnuancer helt skarpe.

Matcha drikkes traditionelt varmt af en matcha-skål, men kan også nydes kold med mælk eller anvendes som ingrediens i køkkenet. Lad os inspirere dig med nogle af vores favoritopskrifter.

CHAYAS MATCHA TEER

Standard Matcha Cooking

En matcha som er yderst velegnet til madlavning. Prøv den eksempelvis i juice, smoothie, is eller bagværk.

Matcha Original

En matcha med en enestående og naturlig sødme og en frisk grøn farve. Med sin milde sødme, er teen perfekt for førstegangs Matcha-drikkere. Det er også den daglige matcha for mange.

Matcha Premium

Denne matcha er også kendt som matcha Hikari, og tilhører de fineste matcha teer med sin ekstremt høje kvalitet. Det er kun de yderste teblade, der håndplukkes og nænsomt forarbejdes. En matcha der opfylder alle forventninger til en rigtig god matcha. Den er mild og sød med den rette mængde bitterhed.

CHAYAS MATCHA OPSKRIFTER

Den klassiske matcha

- 1,5 tsk matcha
- 1,5 dl friskkogt vand ved 75°C

Sigt matchaen i en forvarmet skål. Tilsæt 0,5 dl tempereret vand og pisk med bambuspiskeriset til et fint lag skum dækker overfladen. Matchaen er nu klar, og drikkes ifølge traditionen i 3,5 mundfulde.

Matcha Latte

- 2 tsk matcha
- 2,5 dl mælk
- 1 lille tsk honning (kan undværes)

Bland matchaen med et skvæt vand til en matcha pasta. Opvarm mælken, uden at lade den koge, og ibland matcha pastaen. Pisk til et fint lag skum dækker overfladen. Smag til med honning og server den flotte, lysegrønne latte.

Matcha is

- 1 spsk Matcha Cooking
- 4 past. æggeblommer
- 70 g sukker
- 2 dl mælk
- 2,5 dl piskefløde
- 1/2 vanillestang

Pisk æggeblommer, sukker, vanillekorn og matcha til en luftig masse. Pisk mælken i. Pisk fløden til skum og indpisk heri matcha-æggeblandingen. Rør isen på en ismaskine og nyd isen som afslutningen på en god middag.

Æble/Ingefær/Matcha iste

- 1,5 tsk matcha
- 0,3 dl friskkogt vand ved 75°C
- 2 dl god æblemost
- 1 tsk friskpresset ingefær
- Isterninger, frisk mynte og lime

Pisk matchaen med det afkølede vand til et fint lag skum dækker overfladen. Tilsæt æblemosten og friskpresset ingefær. Fyld et stort glas med isterninger og hæld blandingen over. Serveres med frisk mynte og lime i et stort glas.

Matcha iste

- 1,5 tsk matcha premium
- 0,3 dl friskkogt vand ved 75°C
- 1,5 dl koldt vand
- Isterninger

Hæld matcha og det tempererede vand i en matcha skål. Matcha og vand piskes til et fint lag skum dækker overfladen. Hæld matchaen over isterninger og tilsæt det kolde vand. Server straks i et stort glas.

Enjoy!

