

VANHAT KETUT TEEHURMOKSESSA FORSMANIN TEETALOSSA 14.12.2021

Teehelmiä shampanjalasissa. Kuinka hurmaavaa! Vaikka kuplat puuttuivat, valkoisista teehelmistä valmistettu juoma hiveli kaikkia aisteja ja johdatti lähes meditatiiviseen tilaan.

Tämä oli vasta alkua Kettujen teetasting ja teekoulutus -tilaisuudessa Forsmanin teetalossa Vantaalla, upean massiivisen maistelupöydän ääressä. Valkoista teetä seurasi teen päälaatujen koko kavalkadi, vihreää, mustaa, oolongia, keltaista ja fermentoitua teetä. Kiinalaisten kerrotaan nimenneen teen päälajikkeet sen mukaan, miltä valmis juoma näyttää.

Teehifistelyyn kuului kuivien teelehtien tarkastelu ja nuuhkiminen, sitten valmiin juoman maistelu ja vielä avautuneiden teelehtien tarkastelu. Maku tulee paremmin esiin, jos teetä jäähdyttää vähän. Jos teestäsi tulee kitkerää, syynä on todennäköisesti liian kuuma vesi tai liian pitkä haudutusaika. Eri teelaadut vaativat erilaiset teeveden lämpötilat ja haudutusajat, jotka hyvissä teelaaduissa on yleensä merkitty pakkauksen päälle. Teeveden sanotaan olevan 70 asteista, kun se kiehuu "katkaravun silminä", 80 asteista "ravun silminä", ja 90 asteista "kalan silminä" kiehuessaan.

Kiinassa ensimmäinen haudutus on niin sanottu teen huuhtelukierros, eikä sitä tarjota. Samat teelehdet voidaan kuitenkin käyttää uudelleen kahdesta kolmeen kertaan. Teen makuasioista on myös sanottu, että "vasta seitsemäs kuppi kertoo totuuden".

Teetä voi myös kylmähauduttaa. Mainion jääteen saa, kun laittaa teen yöksi hautumaan jääkaappiin. Teetä voi käyttää myös ruuanlaitossa. Sillä voi graavata vaikka lohta, suolaa ja savuista lapsang souchouta päälle. Käytettyjä teelehtiä voi kuulemma käyttää jopa munakkaaseen.

Tee on hyvä koko päivän virkeänä pitävä juoma. Teelaaduista mustassa teessä on eniten kofeiinia, vähiten sitä on valkoisessa ja vihreässä teessä, jossa on L-teaniinia. Sillä sanotaan olevan hyviä terveysvaikutuksia. Ainakin se rentouttaa, ei väsytä, eikä potkaise niinkuin kahvi.

Saimme hypistellä myös arvokkaita teekakkuja, jotka on puristettu teelehdistä haluttuun muotoon ennen kuivaamista ja varastointia. Sen jälkeen ne kypsennetään joko höyryttämällä tai paistamalla ja laitetaan varastoon useiksi vuosiksi ikääntymään vielä lisää. Teekakkujen hinnat ovat myös sen mukaiset.

Forsmanin teetalosta löytyy noin 500 teelaadun valikoima, joten tyhjin käsin sieltä kenenkään ei tarvinnut poistua.

Helena Laatio, teksti
Bjarne Kantén, kuvat