
Bèris

Kaip?



bèris

JĪN JÙN MÉI

Bèrio antakiai – moderni ir neginčijamai prabangiausia kiniška juodoji arbata. Sukurta 2005-tųjų Liepos 21-mosios naktį ji spėjo tapti auksiniu juodųjų arbatų standartu. Arbatos tėviškė – Wuyi regionas. Iš čia kilusi garsioji Pušų Dūmo arbata (Lapsang Souchong), valstietiška bèrio Antakių promočiutė. Bèrio antakių gamyboje naudojami du viršutiniai lapeliai, t.y., prabangiausias arbatkrūmio derlius. Tai nevisai sąžiningas pranašumas kitų juodųjų arbatų atžvilgiu (paragavęs suprasi).

Derlius: 2020 pavasaris

Vieta: Tongmu, Fujian.

Apdorojimas: mechanizuotas rankų.

Kiekis: 25 g. (5 sesijos).

KAIP NAUDOTIS GIDU?

Šiame gide pateiksime siūlomus Tavo turimos arbatos paruošimo būdus. Beveik visas Kiaurai atrinktas arbatas siūlome ruošti *gong-fu* metodu, nebent nurodyta kitaip. Ruošdami vadinamuoju vakarietišku būdu taip pat ragausite gardžią arbatą, tačiau nebūtinai galėsite pasimėgauti visomis geriausiomis jos savybėmis. "Senelio" ruošimo būdas – paprasčiausiame puodelyje – nors ir atrodo paprasčiausiai, iš tiesų yra vienas sudėtingiausių būdų paruošti gardžią arbatą, todėl ją siūlome tiems, kurie žino, ką daro. Žemiau pateiktos gairės kaip naudotis paruošimo lentele (ją rasi kitame puslapyje).

Jei tavo tikslas – išsiaiškinti, kaip paruošti geriausią arbatą ir suprasti, ką keičia kiekvienas iš kintamųjų – ruošimo būdas, vandens temperatūra, arbatlapių kiekis ir pan. – siūlome išmėginti visus nurodytus būdus, registruojant skonio pokyčius.

Gido pabaigoje rasi skiltį, skirtą užrašams. Pirmą lentelę skirta vienos taikytos sesijos protokolui aprašyti (taikytą metodą, vandens temperatūrą ir pan.), antroji – ragavimo pastaboms.

SENELIO BŪDAS

Tai arbatos ruošimas paprasčiausiame puodelyje užpilant ją karštu vandeniu – nieko daugiau.

Įprastai užpylus vandeniu kiek palaukiama, o tuomet geriama arbata. Šis metodas – labiau menas, nei mokslas. Jį taikant arbata neperpilama: viso gėrimo metu vanduo skalauja arbatlapius. Todėl kiekvieno ragaujamo gurkšnio skonis – vis kitoks.

Arbatos skonį ruošiant ją senelio būdu lengva reguliuoti trimis svertais: pripilant daugiau vandens; kaitaliojant laukimo užpylus laiką; įdedant papildomai arbatlapių. Jei arbata per stipraus skonio – užpilama daugiau vandens. Jei arbata apkarto – įpilama vėsesnio vandens. Jei ji nepakankamai stipri – reikia ilgiau palaukti, o jei tai nepadeda – įdėti daugiau arbatlapių.

Šiam būdu Tau reikės dviejų dalykų: puodelio ir maistinio termometro. Reikiamos temperatūros vandenį siūlome laikyti termose visos arbatos sesijos metu – tokiu būdu užtikrinsi jos stabilumą.

Žemiau pateiktose instrukcijose rasi mūsų siūlymą: kiek lapelių naudoti; kokio karštumo vandeniu plikyti; kiek laiko palaukti iki ragaujant arbatą. Vėlesnis papildymas vandeniui – pagal Tavo norus.

VAKARIETIŠKAS BŪDAS

Vakarietiško būdo esmė – dideliame arbatinukyje arba virdulyje nedidelis kiekis arbatlapių užpilamas vandeniu, o tuomet laukiama, kol arbata "pritrauks". Plikomi arbatlapiai skonį atiduoda pamaži. Plikymo pradžioje ir pabaigoje išsiskiria vis kitos skoninės ir aromatinės medžiagos. Vakarietiško paruošimo tikslas – ištraukti visą skonį vieno plikymo metu, "suvidurkinti" arbatą ir pajusti visą jos kompleksiskumą vienu ypu.

Žemiau pateiktose instrukcijose siūlome arbatlapių kiekį 500ml talpos indui. Jei naudos kitą kiekį vandens, proporcingai keisk ir arbatlapių kiekį. Jei naudojami itin dideli arbatinukai (>2l), vandens temperatūrą siūlome sumažinti 3-5°.

Praėjus rekomenduojamam laukimo laikui, arbatą siūlome perpilti į kitą indą – antrąjį vanduo ir toliau skalauja arbatlapius ir arbata stiprės.

Rekomenduojamas žingsnių skaičius tereiškia skaičių, kuris užtikrina geriausias arbatos skonio savybes. Tačiau siūlome pamėginti atlikti ir daugiau plikymo žingsnių.

GONG-FU

Šiam būdu naudojamas gaivanas ar nedidelis arbatinukas. Lentelėje nurodytas siūlomas arbatlapių kiekis 120ml vandens. Jei naudos kitokios talpos indą, rinkis proporcingą arbatlapių kiekį.

Kaip jau rašyta, plikomi arbatlapiai skonį atiduoda pamaži: plikymo pradžioje ir pabaigoje išsiskiria vis kitos skoninės ir aromatinės medžiagos. Gong-fu metodo tikslas – leisti pajusti subtilius pokyčius, kurie vyksta bėgant laikui: pirmasis ir paskutinis plikymai neretai būna itin skirtingo skonio. Įprastai atliekant pirmuosius plikymus dominuoja aromatai, vėlesnius – kūno natos.

Gong-fu arbatos sesija iš visų nurodytų metodų trunka ilgiausiai – neretai ji gali išsitęsti iki valandos, ypač, jei ruošiamos sunkesnės arbatos (ulogai ar puerai). Tarp kiekvieno plikymo žingsnio atliekamos norimo ilgio pertraukos. Ruošiant arbatą draugų ratui jų metu galima aptarti arbatos skonį ar tiesiog pasišnekučiuoti.

Vieno plikymo žingsnio laikas skaičiuojamas nuo plikymo vandeniu pabaigos iki išpilstymo/perpylimo į išpilstymo indą pabaigos.

Skalavimas – tai papildomas itin trumpas nuplikymas, geriausia – 10° mažesne nei plikymo temperatūra.



SIŪLOMI BŪDAI

SENELIO BŪDAS	VAKARIETIŠKAS BŪDAS	GONG-FU
<p>Kiekis: 2-3g</p> <p>Vanduo: 87°/120ml</p> <p>Plikymų skaičius: N/A</p> <p>Žingsniai: 50s. Pagal pageidavimą papildyti vandeniu, papildžius laukti 20-40s.</p> <p>Skalauti? Ne</p>	<p>Kiekis: 2g</p> <p>Vanduo: 92°/500ml</p> <p>Plikymų skaičius: 2</p> <p>Žingsniai: 60s, 120s.</p> <p>Skalauti? Ne</p>	<p>Kiekis: 5g</p> <p>Vanduo: 82°/120ml</p> <p>Plikymų skaičius: 6</p> <p>Žingsniai: 5s, 8s, 12s, 12s, 20s, 45s.</p> <p>Skalauti? Taip*</p>

PASTABOS

Jīn Jùn Méi – išskirtinė arbata, reikalaujanti išskirtinio paruošimo. Įsižiūrėk į dėžutės kraštus – matai? Jie tarsi pasidengę rusvu kailiuku. Tai – itin jaunų, pūkuotų arbatlapių ženklas, rodantis, kad ši arbata gaminta iš prabangiausios arbatai skirtos medžiagos: ką tik prasiskleidusių arabatos lapelių pumpurų.

Nors sugadinti šios arbatos beveik neįmanoma, norint geriausio rezultato primygtinai siūlome ją ruošti gong-fu metodu. Aukštesnieji šios Jīn Jùn Méi versijos aromatai itin ryškūs, ir tai, mūsų nuomone, jos privalumas. Dėl šios priežasties geriausia ją ruošti neporėtos medžiagos gaivane.

Prieš geriant šią arbatą, siūlome pasimėgauti sausų arbatlapių aromatu: sudėjęs arbatlapius į indą, kuriame ruoši arbatą, pridėki jį arčiau nosies ir

lengvai iškvėpki – sušildysi arbatlapius – o tuomet įkvėpk. Pajusį saldžią melasos, saldžių bulvių, rožių ir orchidėjų kvapų jūrą.

Rekomenduojamas būdas: gong-fu.

* Ši arbata linkusi putoti pirmojo plikymo metu. Jei tai Tau trukdo mėgautis pirmuoju plikymu, siūlome atlikti trumpą skalavimą: užpilk gaivaną/ arbatinuką 70° vandeniu, lengvai jį pasiūbuok, kad atsiskirtų nuosėdos ir iškart nupilk į nuosėdų indą. Toliau ruošk arbatą sekdamas rekomendacijomis. O jei lengvas putojimas netrukdo, mėgaukis arbata be skalavimo.

SESIJOS PROTOKOLAS

METODAS	
KIEKIS	
VANDUO	
PLIKYMŲ SKAIČIUS	
ŽINGSNIAI	
SKALAUTA?	

GONG-FU DEGUSTACIJA. UŽRAŠAI.

ŽINGSNIS: 1	
ŽINGSNIS: 2	
ŽINGSNIS: 3	
ŽINGSNIS: 4	
ŽINGSNIS: 5	
ŽINGSNIS: 6	

