

Apsiaustas

Kaip?



Apsiaustas

DÀ HÓNG PÁOCHÁ

Didysis raudonas apsiaustas – tai legendinė arbata, neabejotinai garsiausia iš visų, gaminamų Wuyi regione, o tikriausiai ir visoje Kinijoje. Tai tamsaus skrudinimo ir aukšto oksidacijos lygio ulongas, gaminamas tradiciniu būdu – skrudinant jį ant anglių. Aromatas gilus, turintis šokolado, kanapių žiedų užuominų, kūnas – stiprus, gaivus, o jame skleidžiasi “ištirpusių uolų” poskonis.

Derlius: 2020 balandis.

Vieta: Wuyishan, Kinija.

Apdorojimas: 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 būdui 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 karšumo 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 naudosis kitą kiekį vandens, proporcingai keisk ir arbatlapių kiekį. Jei naudojamas itin didelis arbatinukas (>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 būdui naudojamas gaivanas ar nedidelis arbatinukas. Lentelėje nurodytas siūlomas arbatlapių kiekis 120ml vandens. Jei naudosis 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
Kiekis: 2-3g Vanduo: 90°/120ml Plikymų skaičius: N/A Žingsniai: 30s. Pagal pageidavimą papildyti vandeniu, papildžius laukti 10-30s. Skalauti? Ne	Kiekis: 2g Vanduo: 93°/500ml Plikymų skaičius: 2 Žingsniai: 120s, 260s. Skalauti? Ne	Kiekis: 5g Vanduo: 88°/100ml Plikymų skaičius: 10 Žingsniai: 5s, 5s, 5s, 10s, 10s, 10s, 15s, 20s, 20s, 45s. Skalauti? Ne

PASTABOS

Šią arbatą sunku sugadinti. Tačiau kartu tai arbata, kuriai temperatūrų skirtumai ar viena sekudė šen ar ten daro tikrai nemažą įtaką. Įvairūs variantai nenusileidžia kits kitam skoniui ir aromatu, tačiau skiriasi, tad labai siūlome pažaisti ir paieškoti sau

priimtinausio varianto. Rekomendacijoje aukščiau – tai, kas labiausiai patinka Kiaurai komandai.

Rekomenduojamas būdas: gong-fu/senelio.

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	
ŽINGSNIS: 7	
ŽINGSNIS: 8	
ŽINGSNIS: 9	
ŽINGSNIS: 10	

