
Darbininkas



Kaip?



Darbininkas

SHĒNG CHÁ

Darbininkas – privačios kolekcijos sauso laikymo šengas, atkeliavęs iš gūdžių 2006-tųjų. Mengju derlius, aukštos kokybės žaliava, teisingas brandinimas – tai gan paprastas, tačiau tikrai puikus šengas kasdieniam mėgavimuisi.

Šengų gamybos procesas primena žaliosios arbatos: atliekami beveik visi tie patys žingsniai, įskaitant svarbiausiąjį – taikomas oksidacijos stabdymas kaitinant. Skirtumas slypi gamybos proceso pabaigoje: arbata nėra džiovinama orkaitėje ar feno pagalba – ji paliekama vytintis. Šis procesas “nugesina” vaikiausius aromatus ir puero lapelius itin priartina prie geltonosios arbatos skonio.

Derlius: 2006

Vieta: Menju, Junanis

Apdorojimas: rankų

Kiekis: 100 g. (20 sesijų)

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 karšumo vandeniu plikyti; kiek laiko palaukti iki ragaujant arbatą. Vėlesnis papildymas vandeniui – pagal Tavo norus.

VAKARIETIŠKAS BŪDAS

Vakarietiško būdo esmė – dideliame arbatinukyje arba virdukyje 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: 1-3g Vanduo: 90°/120ml Plikymų skaičius: N/A Žingsniai: 30s. Pagal pageidavimą papildyti vandeniu, papildžius laukti 20-40s. Skalauti? Ne</p>	<p>Kiekis: 2g Vanduo: 95°/500ml Plikymų skaičius: 3 Žingsniai: 120s, 160s, 240s. Skalauti? Ne</p>	<p>Kiekis: 5g Vanduo: 87°/120ml Plikymų skaičius: 14 Žingsniai: 10s, 8s, 5s, 5s, 0s, 0s, 5s, 5s, 10s, 10s, 20s, 20s, 30s, 45s. Skalauti? Taip (10s)</p>

PASTABOS

Ruošiant šengus svarbu tinkama technika. Kadangi prieš presavimą puera yra papildomai drėkinami, dalis puero skonį suteikiančių medžiagų išsiskiria ir lieka lapelių paviršiuje. Todėl ruošiant šengus gong-fu metodu svarbu išskirti tris žingsnius:

1. Presuoti lapeliai išmirksta ir atsiskleidžia (**atidarymas**);
2. Atsidarę lapeliai itin greitai atiduoda "paviršinį" skonį (**pradinis plikymas**);
3. Lapeliai atiduoda likusį skonį, taip pat kaip plikant įprastą arbatą (**vidurinis plikymas**).

Dėl šios priežasties šengą patartina praskalauti – tai padės atsiverti arbatlapiams, o vėliau atlikti keletą

vis trumpesnių plikymų (jų ilgis priklauso nuo presavimo stiprumo), iki arbatlapiai taps palaidi ir išsiskleis. Jiems išsiskleidus prasideda pradinis plikymas – keli plikymo žingsniai, kuomet laukti nereikia visai: arbata nupilama vos pripildžius gaivaną. Tuomet žingsniai pamažu ilginami, kaip ir plikant kitas arbatas.

Verta atkreipti dėmesį, kad "darbininkas" – gan ilgai brandinta arbata, todėl atsiskleidžia lėčiau, ją ilgesnį laiką veikę įvairūs mikroorganizmai. Dėl šių priežasčių siūlome taikyti skalavimą – trumpą užplikimą ir nupylimą, kuris nebus geriamas.

Rekomenduojamas būdas: gong-fu.

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	
ŽINGSNIS: 11	
ŽINGSNIS: 12	
ŽINGSNIS: 11	
ŽINGSNIS: 12	

