

Välkommen på en resa i tevärlden

Att inta en kopp te betyder trygghet, lugn, en gemensam stund.

Te är mycket mer än en dryck – det är kultur, tradition och gemenskap

För en inbiten kaffedrickare som inte druckit en kopp te på tiotals år blev kvällens tema synnerligen inspirerande.

Tesommelier Annika Knekt började med att berätta om sin utbildning i Yunnan i Kina. Vi fick en rejäl dos fakta om och kring te. Te är världens näst mest konsumerade dryck efter vatten, det har druckits i tusentals år. Hon visade sig vara en synnerligen inspirerande, entusiastisk och passionerad förespråkare för te.



Tesommelier Annika Knekt

Kort om teets historia:

Enligt legenden upptäcktes teet av kejsar Shen Nong (ca 2737 f Kr). Teblad råkade falla i hans kopp med kokande vatten och han gillade drycken. Under Tang-dynastin (618-907 e Kr) blev teet en viktig del av kinesisk kultur. Till Japan kom teet via buddhistiska munkar och där utvecklades en alldeles egen teceremoni. Te blev viktigt också i Korea och andra asiatiska länder.

Till Europa kom te under 1500- och 1600-talen via portugiser och holländare. Storbritannien blev en stor te älskande nation och utvecklade Afternoon Tea på 1800-talet. Britterna odlade te i Indien på 1800-talet i Assam och Darjeeling för att minska beroendet av kinesiskt te.

Sex olika sorters te

Äkta te kommer från busken *Camelia sinensis*. Även andra buskar producerar det som kallas te, t.ex. Rooibois, men enligt Annika är detta inte äkta te.

Beroende på behandlingen av bladen får man sex olika sorter av te.

VITT te är tevärdens champagne. Bladen plockas tidigt på våren och torkas på naturlig väg. Det ger ett ljust och mildt te "nästan som en viskning".

GULT te producerades främst för de kejserliga i Förbjudna staden i Peking. Gult är kejsarens färg. Bladen plockas tidigt som små och torkas under linnetyg som ger teet dess färg.

GRÖNT te får man genom att först rosta bladen och därefter knåda dem på stora bambufat. I Japan som är en stor producent av grönt te ångas bladen. En japansk trend som nu har spridits utanför landets gränser och blivit mycket populär är matcha - pulveriserat grönt te.

SVART te rullas och oxideras helt innan torkningen. Färgen blir mörkbrun eller rödbrun. Det är ett te med kraftig smak.

OOLONG är en blandning av svart och grönt te. Färgen är bärnsten till mörkbrun. Formen är som små kulor som sedan öppnar sig i vattnet.

PU-ERH är ett mörkbrunt, svart te som långlagras och fermenteras mikrobiellt.



De först skördade små tebladen i övre raden ger det finaste teet

Kina och Indien är världens största producenter av te, Japan producerar det bästa gröna teet.

I Europa dominerar det svarta teet medan det gröna teet är nummer ett i Asien. Assam, Darjeeling och Earl Grey är exempel på svarta tedrycker. Smaksatt te är vanligt te (ofta svart, grönt eller vitt) som smaksätts med t.ex. frukt, kryddor, örter, blomblad eller aromämnen. Annika Knekt poängterade att man ska se till smaksättningen sker med naturliga ingredienser. Konstgjorda aromer används i billigare varianter i massproducerade teer.

Rituela tecermonier

I Kina och Japan har man utvecklat teceremonierna till en egen konstform. I Kina kallas teserveringen Gong Fu Cha. Man använder små kannor och koppar för att kunna njuta av samma teblad flera gånger. Ritualen innebär social samvaro och respekt för traditionen. Den japanska teceremonin Chanoye eller Sado är starkt influerad av zenbuddhism och betonar de fyra

principerna harmoni, respekt, renhet och lugn. Det är en stillsam och meditativ ritual för både kropp och själ.

Några tips om hur du brygger ditt te

Det blir inte dyrare att köpa bra teblad än massproducerade tepåsar. Teblad går nämligen att återanvända upp till fem gånger, berättade Annika. Så spara bladen från morgonteet till följande morgon, håll bara i nytt hett vatten.

Apropå vattnet. Olika tesorter ska ha olika temperatur på vattnet. Grönt te tål inte 100 gradigt vatten för då blir det bittert. 80 grader är lämpligt för grönt te. Samma gäller vitt te.

Oolong, svart te och pu-erh tål upp till 100 gradigt vatten. Det finns vattenkokare som man kan ställa in temperaturen på, de finns numera att köpa i vanliga marketar.

Tebladen ska bryggas 4–5 minuter, men enligt Annika kan 3 minuter räcka. Det gäller att prova sig fram.

Japanskt pulveriserat grönt te bryggs bara 1 minut.



Yunnan Dian Hong, ett fylligt rött kinesiskt te från Yunnanprovinsen

Efter föredraget fick vi avnjuta en kopp gott kinesiskt rött te (i Kina kallas det svarta teet för rött) från Yunnan med små salta snittar och mini fastlagsbullar (TACK CLARA!)

Hur smakade då den första koppen te på tiotals år. Ja, det blev en direkt koppling till barndomens dagar då jag brukade dricka kvällste med min far – en kopp tchaikka som han kallade det. Han drack kaffe enbart i undantagsfall.

Jag blev inspirerad att besöka någon av de specialiserade teshopar som finns i huvudstadsregionen. Jag ska skaffa en tekanna och starta en ny kvällsceremoni med en lugnande kopp te.