

**In cucina con il tè: dicembre
tempo di regali...sali
aromatizzati al tè**

Pensieri e pasticci - 2014



Il Natale si sta avvicinando a grandi passi, e senza accorgercene mancano solo pochi giorni...
...avete pensato ai regalini da fare alle vostre amiche ed

amici?

Questa che io e Gabriella dello [Chà Tea Atelier](#) vi vogliamo proporre nel nuovissimo appuntamento della Rubrica "In cucina con il tè", è un'idea semplice da realizzare ma che sicuramente saprà stupire chi la riceverà.

Abbiamo voluto proporvi dei sali aromatici, profumati al tè, perfetti per dare un tocco di personalità alle vostre pietanze e ai vostri piatti speciali...basta un mortaio, alcuni contenitori carini in vetro, nastrini a iosa, e...voilà, il regalino utile e profumato è bell'e pronto!

Passo la parola come sempre a Gabriella, che ci darà qualche informazione in più in merito ai tè utilizzati per queste ricette.



In abbinamento al sale bianco integrale, abbiamo pensato di utilizzare il tè nero Pu'er Gong Ting.

Questo è un tè nero Pu'er in foglie, proveniente dalla zona montuosa del Xishuang Banna, una delle aree di produzione di

Pu'er più antiche e rinomate dello Yunnan.

E' composto da germogli ricoperti da una leggera lanugine, provenienti da vecchie piante di tè selvatiche ad alto fusto, con oltre tre anni di invecchiamento. Già in epoca Qing questo specifico tè era citato nel "classico della medicina cinese" per le sue potenti proprietà medicinali.

Una vera delizia per gli amanti del Pu'er da agricoltura biologica.

Un tè indomito per anime avventurose.

Per la preparazione si consiglia l'utilizzo della teiera Yi Xing in terracotta.

Metodo di infusione orientale:

6 g. nella teiera Yi Xing. Fino a 10-12 infusioni di 30-60 secondi ciascuna.

Per la preparazione occidentale:

3 grammi ogni 150 ml acqua 90°- 95°

3 minuti d'infusione

Per gli altri sali, l'idea è stata quella di usare dei tè verdi coreani.

I tè coreani proposti, tutti da agricoltura biologica, provengono da Jeju, un'isola di origine vulcanica che ospita un paradiso dal punto di vista ambientale. E' un luogo protetto che ha ottenuto tre importanti riconoscimenti: è inserito nel patrimonio mondiale dell'Unesco, è una Riserva della Biosfera e un Parco Geologico.

I tè coreani vengono tostati a secco attraverso tecniche di lavorazione tradizionali. Ne deriva un caratteristico e piacevole gusto tostato, in un liquore dal colore verde delicato. Eccezione è il Jeoncha, un tè verde coreano cotto a vapore che ricorda il tipico Sencha giapponese.

Tè Woojeong

Primoraccolto primaverile, il più pregiato, che avviene entro il 20 aprile prima del Gogu (festa tradizionale che simbolicamente dà inizio alla stagione agricola di semina e raccolta). Ha foglie piccole arricciate e ricurve di un colore verde profondo. In tazza regala un liquore giallo sfumato

verso il verde e sprigiona un aroma morbido dal gusto di nocciola unito a toni erbacei e note fruttate.

Per la preparazione occidentale:

2-3 grammi ogni 150 ml

acqua 70° infusione unica di circa 2 min.

Metodo

di infusione orientale:

4-5 g. ogni 150 ml acqua 70°

infusioni multiple di 30-40 secondi ciascuna

Tè Jeoncha

Raccolto estivo composto da germogli e da una o due foglie aperte. Prodotto in quantità limitate, è cotto al vapore.

Il suo sapore ricorda le note vegetali dei migliori Sencha giapponesi. Presenta foglie lisce e appuntite di un verde intenso, che producono un liquore verde, dal gusto lungo e persistente con note marine e sentori erbacei, con riflessi fruttati.

Per la preparazione occidentale:

2-3 grammi ogni 150 ml acqua 70°

infusione unica di circa 2 min.

Metodo di infusione orientale:

4-5g. ogni 150 ml acqua 70°

infusioni multiple di 30-40 secondi ciascuna



Sale bianco integrale al Tè Pu'er Gong Ting

In un mortaio pestare due cucchiaini di sale grosso integrale con un cucchiaino da tè colmo di Pu'er Gong Ting, in modo da frantumarlo ben bene e sminuzzare il tè.

Versarlo in un piccolo contenitore o in una fialetta di vetro dal tappo in sughero e chiudere bene.

Decorare a piacere e regalare...

Questo sale è perfetto da spolverizzare su carni rosse, uova, funghi, salumi e formaggi stagionati



Pensieri e pasticci - 2014

Sale verde Himalayano al Tè verde coreano Jeoncha

In un mortaio pestare due cucchiaini di sale grosso verde dell'Himalaya con un cucchiaino da tè di Tè verde Coreano Jeoncha, in modo da sminuzzarlo e frantumarlo ben bene.

Versarlo poi in un piccolo contenitore dal tappo ermetico o in una fialetta di vetro col tappo in sughero, come la mia in foto e decorare la confezione a piacere, per poterla poi regalare.

Questo sale è perfetto da utilizzare su pesci, molluschi e crostacei ed anche su formaggi freschi a pasta molle.



Pensieri e pasticci - 2014

Sale rosa Himalayano al Tè verde coreano Woojeong

In un mortaio pestare due cucchiaini di Sale rosa Himalayano grosso con un cucchiaino da tè di Tè verde coreano Woojeong, sminuzzandolo e frantumandolo bene.

Una volta pronto, versarlo poi in un piccolo contenitore ermetico o in una fialetta in vetro dal tappo in sughero come la mia in foto; create una decorazione come più vi piace ed ecco il vostro sale pronto da regalare!

E' perfetto da utilizzare per la preparazione di zuppe di verdura, pietanze leggere salate di vario tipo, riso e carni bianche.

Che ne dite, non sono dei piccoli pensieri assolutamente graditi e originali?!

Noi ne siamo assolutamente convinte!

Quindi non vi resta che mettervi all'opera...sappiate che tutti questi tè, insieme a tantissimi altri e a tante belle idee da regalare per le feste, li potrete trovare da [Chà Tea Atelier](#) a Milano, dove come sempre Gabriella vi aspetta per consigliarvi ed offrirvi una tazza di questa bevanda profumata e meravigliosa.

A presto quindi e...

...tantissimi Auguri!

Simona