

Découvrez le thé *HÔJI* en grillant des feuilles de thé *UJI**

Il existe trois manières de préparer le thé *HÔJI** (voir ci-dessous)

Avec de l'eau bouillante

-recette classique du thé *HÔJI**-



Versez entre 180 et 270 ml d'eau bouillante sur 5 g de thé dans une théière puis attendez 30 à 60 secondes. Vous pourrez servir 2 à 3 tasses avec cette quantité et obtenir un thé au parfum intense.

Avec de l'eau froide

-pour apprécier la douceur de ce thé-



Remplissez un sachet avec 8 g de thé puis mettez-le dans une bouteille de 1 à 1,8 litre d'eau. Placez la bouteille au réfrigérateur entre 1 heure et 12 heures (une nuit par exemple). Vous pourrez ainsi déguster un thé au goût très doux.

Versez le thé directement dans une bouilloire d'eau chaude

-pour obtenir une grande quantité-



Faites bouillir 2 litres d'eau, ajoutez ensuite un sachet contenant 8 g de thé et attendez au moins 20 minutes avant de le déguster. (Vous n'avez pas besoin d'enlever le sachet)

Recettes avec du thé *HÔJI**



Le thé *HÔJI** au lait

Il existe différentes manières de préparer le thé *HÔJI**. Une manière simple de le préparer est d'y ajouter du lait. Dans ce cas, vous devez utiliser un thé plutôt corsé. A la place du sucre, on peut aussi utiliser du sucre noir liquide appelé *KUROMITSU* en japonais. Le thé *HÔJI** peut également servir à la réalisation de certaines recettes japonaises (*SHABUSHABU**, *OKAYU**, *OCHAZUKE**).



*SHABUSHABU**
avec le thé *HÔJI**

Pourquoi le thé *HÔJI** de la société *OBUBU* offre un parfum si intense?

Nous récoltons notre thé au mois de juin pour obtenir un thé doux. Nous le grillons ensuite par petites quantités ce qui permet de préserver au maximum le parfum intense du thé vert.



La récolte du thé



La cuisson du thé *HÔJI**

Faites vous-mêmes du thé *HÔJI** à la maison !



Sur la photo ci-dessus, vous pouvez voir l'ustensile qui sert à faire du thé *HÔJI**. Nous vous conseillons d'essayer au moins une fois. Vous pouvez acheter cet ustensile sur notre site INTERNET.

Ce mode d'emploi n'étant pas exhaustif, nous vous conseillons vivement de consulter notre site Internet qui regroupe davantage d'informations. Merci de votre compréhension.

* : Vous trouverez les définitions des termes japonais dans notre glossaire à télécharger sur notre site.

GLOSSAIRE EN FRANCAIS

CHÂHAN (plat de riz)

Le riz CHÂHAN est une sorte de riz cantonais à la japonaise.

GYÔZA

Raviolis de viande hâchée et de chou râpé.

HÔJI (thé vert)

Il s'agit d'un thé vert torréfié.

Pour faire du thé HÔJI, on utilise des feuilles de thé vert récoltées en octobre. Le goût original de ce thé vert est obtenu grâce à la torréfaction. Il rappelle le goût du café mais sa teneur en caféine est très faible.

KABUSE (thé vert)

Le thé KABUSE est un thé vert comme les autres mais la récolte se passe un peu différemment. En effet, le thé est recouvert à l'aide d'une bâche avant la récolte afin d'augmenter le taux de théanine contenu dans les fines aiguilles du thé UJI.

La théanine, rappelons-le, a un effet relaxant et déstressant.

OCHAZUKE

Riz recouvert d'eau chaude ou de thé vert et consommé tel quel.

OKAYU

Soupe ou bouillie de riz préparée à l'aide d'un bouillon (de poule souvent).

PONZU (sauce)

La sauce PONZU est une sauce japonaise faite à base de sauce de soja, vinaigre, citron japonais, sucre, sel et autres ingrédients. Les Japonais l'utilisent fréquemment pour remplacer la sauce de soja et saler des salades.

SHABU SHABU

Sorte de fondue à la japonaise. On fait bouillir de fines tranches de viande dans un caquelon ainsi que toutes sortes de légumes.

SHIBUMI

Il est difficile de traduire en français le mot « Shibumi ». Pour les Japonais, cette notion évoque un goût acide mais dans le bon sens du terme. Si on se risque à le traduire alors on peut proposer : « un goût délicieusement acide / agréablement acide ».

UJI (thé vert)

Au Japon, il existe deux types de thé vert très célèbres : le thé de Shizuoka et le thé de Kyoto. Le thé de la ville de UJI est produit dans la préfecture de Kyoto. C'est pourquoi notre thé s'appelle le thé UJI ou UJICHA en japonais.

(Prononcez « UJI-TCHA »)