

Savourez la douceur ou bien le goût corsé du thé vert

La société OBUBU vous propose 4 manières de préparer notre thé sans oublier quelques recettes de cuisine !! Essayez-en une et vous ne verrez plus le thé de la même façon.

Avec de l'eau tiède
–recette classique du thé vert **UJI***



C'est la manière la plus classique de préparer le thé **KABUSE***. Notre thé vert UJI est un thé dit **KABUSE**. Le terme **KABUSE** fait référence à une technique de production (voir l'explication ci-dessous). Cette préparation est expliquée page 1.

Avec de l'eau bouillante –cette technique met en valeur le côté légèrement acide (**SHIBUMI***), le goût rafraîchissant et la douceur du thé-



Versez entre 180 et 270 ml d'eau bouillante sur 5 g de thé dans une théière puis attendez 20 secondes. Vous pourrez servir 2 à 3 tasses avec cette quantité et effectuer trois infusions à la suite.

Consommez aussi les feuilles bouillies
–pour ne rien gaspiller-



Les feuilles du thé **KABUSE*** sont si tendres que vous pouvez aussi les manger. Après la troisième ou la quatrième infusion, lorsqu'il n'est plus possible d'avoir du thé sous forme de boisson, assaisonnez-le avec de la sauce de soja ou de la sauce **PONZU***. Vous pouvez aussi ajouter les feuilles bouillies dans différentes recettes (**Châhan***, **Gyôza***, etc.).

Avec de la glace –même les amateurs obtiendront un résultat de professionnel-



Mettez 5 à 7 petits blocs de glace sur 5 g de thé dans une théière puis attendez que la glace fonde (10 minutes environ).

Vous pourrez servir 2 à 3 tasses avec cette quantité et découvrir un goût doux et corsé à la fois, une sorte d'expresso mais avec du thé. Après cette première infusion, libre à vous de verser de l'eau chaude ou bouillante pour faire une seconde infusion.

Avec de l'eau froide
–les enfants japonais l'adorent !



Avec les sachets à thé, vous pourrez faire du bon thé glacé. Remplissez un sachet avec 8 g de thé, mettez-le ensuite 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). Vos enfants vont se régaler !

La caractéristique de notre thé KABUSE*

Le thé **KABUSE** produit par la société **OBUBU** est mis à l'abri du soleil pendant 2 semaines avant d'être cueilli. Cette technique permet d'obtenir un taux élevé de théanine et un goût intense.



La récolte du thé



Le thé recouvert d'une bâche juste avant la récolte

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.



<http://obubu.com/>

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 »)

Traducteurs : Lucilia Kobayashi

Rev.01