

일본차 우리는 방법

최고의 일본차에서 느껴지는 향기로운 감칠맛을 가진 녹차를 내릴 때는 다음과 같은 방법을 추천합니다.

스텝 1

물이 끓으면 물만 찻잔에 붓고 70°C까지 식힙니다. 찻잔을 손에 쥐었을 때 너무 뜨겁게 느껴지면 아직 마시기 적당한 때가 아닙니다. 물이 너무 뜨거우면 차에서 쓴맛이 납니다.

스텝 2

찻주전자에 건조 찻잎 9g(약 3 작은술)을 넣고 찻잔의 물을 찻잎 위에 붓습니다. 차의 양이 너무 많은 것처럼 느껴질 수도 있으나 조금 식은 물이 감칠맛을 적당히 끌어내 줍니다. 그리고 나서 찻주전자에 뚜껑을 덮고 90초 동안 놓아둡니다. 이때 찻주전자를 흔들지 않도록 주의해 주시기 바랍니다. 찻주전자를 흔들면 찻잎에서 쓴맛이 나옵니다. 시간이 충분히 지나면 찻주전자의 뚜껑을 열어 찻잎이 펼쳐졌는지 확인합니다.

스텝 3

찻잎이 부풀어 오르면 각각의 찻잔에 차를 소량 따릅니다. 찻주전자에서 차가 모두 따라질 때까지 이를 반복합니다. 처음에 따른 차는 맛이 연하지만, 따라내면서 서서히 풍미가 진해집니다. 이 방법을 사용하면 각 찻잔에 따라진 차의 농도와 풍미가 균일해집니다. 마지막으로 찻주전자에서 남은 몇 방울을 각 찻잔에 흔들어 넣습니다.

찻주전자를 가볍게 두드려 찻잎을 중앙에 모아 뚜껑을 조금 열어 둡니다. 이렇게 하면 처음 3 잔을 마신 후에 한 번 더 우려내어 차를 마실 수 있습니다. 차 한 잔의 적정량은 약 40ml입니다.

두 번째로 우려내는 차

두 번째로 우려내는 차는 식히지 않고 뜨거운 물을 찻주전자에 붓습니다. 찻주전자 뚜껑을 닫고 90초 동안 놓아두었다가 처음 우려낸 차와 동일한 방법으로 따릅니다. 같은 찻잎을 사용해 여러 번 차를 내릴 수 있지만, 그때마다 풍미는 점점 연해집니다.