

# 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*<sup>1</sup>. 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 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*<sup>1</sup>. Vous pouvez aussi ajouter les feuilles bouillies dans différentes recettes (*Chaahan*<sup>1</sup>, *Gyouza*<sup>1</sup>, 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 comme l'expresso de 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 sacs à thé vous pourrez faire du bon thé glacé. Remplissez un sachet à thé 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 attention.



<http://obubu.com/>