



GUÍA GRATUITA

**3 Claves para
NO torturar
un té
y disfrutarlo 😊**

OKAERI



OKAERI
tucasadeté

hola!!

Somos Cruz y David, la parte líquida y sólida y fundadores de **O K A E R I**.

Tratamos de compartir nuestra química a través de un espacio dedicado a **disfrutar** la cultura del té, combinada con una mesa llena de sabores auténticos y sencillez en el cocinado.

Comenzamos esta aventura en el 2018, aunando nuestra experiencia, con la firme intención de arrojar luz sobre nuestras tres pasiones: **comer delicioso, acercarte mejores tazas de té y viajar a través de los sentidos.**

Esta guía recoge muchas de las dudas de nuestros clientes que se sienten un poco perdidos, para poder mejorar su experiencia.

El té nos ha permitido empatizar, rebajar tensiones, poner atención y disfrutar de las pequeñas cosas.

Gracias por unirTé a nuestro universo.

Bienvenid@ a tucasadeté.

 Cruz & David



WWW.OKAERILAB.COM

“LA HOJA

- CONSEJOS
- CATEGORÍAS

“LA PREPARACIÓN

- ELEMENTOS
- VAJILLA
- MEDIDAS

“LA CONSERVACIÓN

- LOS ENEMIGOS DEL TÉ
- ALMACENAMIENTO



El mercado ha impuesto métodos y selecciones muy adaptadas a nuestros gustos y estilo de vida, presentando bajas calidades un servicio pésimo en general. Así que, es normal que tengas dificultades con tus elecciones y preparación.

Esta guía pretende ayudarte a sacar el/la Teamaker que llevas dentro y dejes de torturar :-)) a la hoja, para que puedas disfrutar de toda su esencia.

Nuestra misión es acercarte mejores tazas de té, conectándote con esta cultura.

EVITA LAS BOLSITAS



Las **calidades** del té se rebajan y la hoja no puede expresarse bien dentro de una bolsa o bolitas de acero inoxidable. ¿Te **imaginas que intentas respirar mientras te estrangulan el cuello?**, pues esto es lo que le pasa a la hoja cuando la consumes en este formato, como consecuencia obtendrás una experiencia desagradable.

AROMATIZADOS VS PERFUMADOS

Los té **aromatizados** son muy populares ya que tienen sabores familiares, fáciles de identificar. Se **diseñan aromas de forma** más industrial, para homogeneizar el gusto **donde la selección de las cosechas** no son las mejores. A los té **perfumados** **se le añaden flores naturales** que **acompañan** a la hoja sin dañarla, un ejemplo de esto es el famoso té "**perlas de jazmín**", intenta comenzar con esta línea para educar tu paladar más fácilmente e introducirte hacia té más puros.

HOJA SUELTA



Nuestra recomendación siempre será, hoja suelta o a granel. Te permitirá entender mejor los procesos a los que ha estado sometida la hoja, identificarás el origen, las variedades que produce la zona, detectarás el carácter singular del territorio y la maestría del **productor**. Toda esta información te ayudará a crear un mapa mental y nuevos archivos sensoriales que serán la base para obtener más conocimiento y mayor disfrute de esta bebida.



CATEGORÍAS



El té es una planta perenne que proviene de dos grandes especies:
"Camelia Sinensis Sinensis y Assámica".

Clasificamos el té según su procesamiento, marcando un diferencial en su
percepción sensorial y seguramente en tu gusto.

Te hacemos una breve introducción para orientarte, llamando a las cosas por su
nombre.

BLANCO

Es el té menos procesado. Conocido por ser antioxidante, rejuvenecedor
y apropiado para la concentración. Nos interesa por su elegancia y
equilibrio en boca, la capacidad de hidratar. Apto para cualquier
ocasión ya que combina bien con todo.

VERDE

Comienza a haber procesamiento y se paraliza la oxidación a través del
calor o vapor. Es conocido por su alto contenido en flúor, vitaminas y
antioxidantes.

Nos interesa su poder refrescante y su delicadeza, los herbales y
vegetales de los téis chinos, las notas minerales, marinas o el umami de
los téis verdes japoneses.

OO LONG

Su manufactura es más elaborada y puede tener una oxidación del 15%
al 85%, esto quiere decir que si es menos oxidado es más verde y si es
más oxidado los tonos son más oscuros y sabor más intenso. Es
conocido por sus beneficios digestivos y cardiovasculares de acción
antiinflamatoria. Nos interesa su cromatismo, su largo recorrido en boca
de perfiles complejos y variados y su especial preparación.





ROJO, NUEVO NEGRO

El color de la infusión de un té negro es ambar o rojiza, así que, el término correcto para clasificar esta categoría, es el originario de China: **ROJO**. Conocido por sus propiedades prebióticas, mejora el funcionamiento hepático e intestinal.

Nos interesa por su licor denso y profundo, con aromas a frutas maduras, especias, con notas málticas y cacaos.



FERMENTADOS SHOU & SHENG

De manufactura muy elaborada, la fermentación se produce por las bacterias naturales propias de la zona que residen en la planta. Fermentado en crudo (Sheng o raw) o transformado mediante calor y humedad (cocido ó shou). Conocido por sus propiedades metabolizantes, por estabilizar el azúcar en sangre y facilitar la digestión. **Nos interesan** las notas terrosas de sotobosque de shou y la fresca herbácea y floral del sheng.



HERBALES

Hacemos una **nota aclaratoria**, en esta categoría, a pesar de que no entra dentro de la clasificación del té, se tiende a confundir con esta planta. **Es importante** que sepas que carecen de cafeína y son plantas diferentes que actúan de forma distinta en nuestro organismo y tienen tratamientos en sus procesos diversos al té.



LA PREPARACIÓN

OKAERI
tucasadeté

AGUA

Se considera **la madre del té** y es uno de los elementos que más incide en las propiedades sensoriales de la hoja. A parte de H₂O, tiene minerales que aportan densidad y sabor, es importante que no tenga cloro, ni otro tipo de residuales y que no sea excesivamente dura.

Dependiendo de dónde vivas podrás hacer una valoración adecuada para elegir.

Quédate con:

Usar buena calidad de agua, sin cloro ni aromas, un PH entre 6,5/6,8 filtrada en el caso de no tener la calidad deseada.

CONSEJOS



No calientes el agua en el microondas, usa fuego directo o una kettle.
NO la mantengas en ebullición o **sobre calientes continuamente**, cuando el CO₂ se evapora, la solución se convierte en más sólida, los minerales cambian junto con el PH. El té puede ser más amargo o tener un sabor muy plano.



TRUCOS

para reconocer la temperatura del agua y NO morir en el intento

El tamaño y tipo de burbujas en el agua son la guía perfecta para conocer la temperatura sin termómetros. Si tienes tiempo para observarlas desarrollarás una gran intuición al igual que lo hacen en origen:

Ojos de Gamba 70º

Son las primeras burbujas que aparecen en la base de la olla.

Ojos de Cangrejo 80º

La primera ebullición las burbujas se expanden en forma de ojos de cangrejo.

Ojos de Pez 85º

Las burbujas crecen suavemente y comienzan a subir a la superficie.

Collar de Perlas 90º

Las burbujas suben a la superficie en forma de corriente.

Torrente Furioso o Pelo de Viejo +/- 100º

cuando la ebullición es máxima y si se sobre pasa quedará un agua sin vitalidad



OKAERILAB.COM

VAJILLA

Utilizar menaje adaptado para cada té no es un capricho, al igual que para el vino tinto, blanco o espumoso se utilizan copas diferentes, usar los utensilios adecuados para cada categoría te ayudará a realzar mucho mejor las características de cada té, **crearás un servicio adecuado y mejorarás tu experiencia de forma notable.**

FONDO DE ARMARIO PARA UN AMANTE DEL TÉ

Cristal y Porcelana se adaptan muy bien al té blanco y verde. **shiboridasi** y **kyusu** son las más utilizadas en Japón, son geniales para sus tés y también las que mejor se adaptan para cualquier categoría.

Teteras de barro o gress son perfectas para el té negro.

Los Diseños Gong fu con el barro de Yixing son ideales para fermentados y oolong.

Los imprescindibles para una correcta preparación de **Matcha** son: el **bol** (chawan) el **batidor** (chasen) y su **cuchara** medidora (chasaku).



KETTEL
CALENTADOR DE AGUA

KYUSU



TETERA DE CRISTAL

GAIWAN
SHIBORIDASI



TETERA GONG FU
DE BARRO O GRESS

SET
DE MATCHA





MEDIDAS

Partimos de una base general que te sirva de referencia, son consejos orientativos que no hacen leyes absolutas, adáptalos a tu gusto e intuición.

Tienes dos métodos el occidental de infusión única y multi-infusión para calidades de té que aceptan este servicio más tradicional.



TIPOS DE PREPARACIÓN

No todos los tés son aptos para multi-infundonar, pero todos son válidos para una infusión única.



MÉTODO OCCIDENTAL, INFUSIÓN ÚNICA.



MÉTODO TRADICIONAL, MULTI-INFUSIÓN.



OBSERVACIONES

- ✓ Tés verdes chinos requieren más temperatura que los tés japoneses excepto si están tostados.
- ✓ El oolong de baja oxidación requiere de menor temperatura que la alta oxidación.
- ✓ Los fermentados en crudo requiere de menor temperatura que los cocidos.

Todos estos consejos están testados con la selección, calidad y servicio en la sala de Okaeri. Para otro tipo de té consultar al proveedor de referencia.



LA PREPARACIÓN

OKAERI
tucasadeté



BLANCO



5GRS 400ML X 3M

DE 80° A 85°



3'5GRS 150ML X 1M...



**VERDE &
AMARILLO**



5/6GRS 400ML X 3M

DE 60° A 80°



3'5GRS 150ML X 30S..



OOLONG



5GRS 400ML X 3

DE 85° A 95°



4/5GRS 150ML X 30S..



ROJO 96°



6GRS 400ML X 3M



3'5GRS 150ML X 1M...



**FERMEN
TADOS**



6GRS 400ML X 3M

DE 90° A 98°



4/5GRS 150ML X 30S...



HERBALES 98°

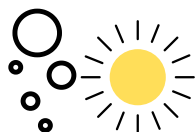


5/6GRS 400ML X 3M



LA CONSERVACIÓN

OKAERI
tucasadeté



LA LUZ Y EL AIRE

La luz directa y el aire (o contacto con el oxígeno) tienden a oxidar el té, se pone en peligro la vitalidad de la hoja y la fragilidad de sus aromas.



LOS ENEMIGOS DEL TÉ



HUMEDAD Y CALOR

El té es una **planta higroscópica**, absorbe la humedad lo cual favorece las fermentaciones post producción no controladas que pueden ser perjudiciales. El calor crea reacciones fisicoquímicas que alteran la calidad y sabor del té.



ALMACENAMIENTO



No usar tarros de cristal para almacenaje sino contenedores opacos no traslúcidos. Las bolsas deben estar cerradas herméticamente o dentro de un contenedor una vez abiertas. Aleja el té de la cocina y productos de alimentación como las especias para no contaminar con aromas. Mantener fuera de centros de calor donde la temperatura sea cambiante. Estanterías cerradas donde **no entre la luz directa**, controlando el grado de humedad ambiental.



OKAERILAB.COM