



CZYM JEST BATATABATACHA?



Cześć!

Dzisiaj wracamy do herbacianych tematów i zabieramy Cię w podróż do Japonii! Czytając nasz dzisiejszy mailing dowiesz się czym batabatacha i jak ją przygotować.

PS Tak, wiemy, że tę nazwę trudno
przeczytać, ale jeszcze trudniej ją szybko
wymówić!

CZYM JEST HERBATA BATATABATACHA?

Batabatacha to odmiana herbaty bancha,
która poddawana jest **fermentacji**. Ten
japoński napój swoje korzenie ma w
Chinach, dlatego nie powinno dziwić
podobieństwo **do czerwonej herbaty
pu-erh**.

Najczęściej kojarzona jest z dwoma sąsiadującymi ze sobą miastami położonymi na zachodnim wybrzeżu Japonii - Asahi w prefekturze Toyama oraz Itoigawa w prefekturze Niigata. Do połowy lat 70. XX wieku produkowano ją także w nieodległej prefekturze Fukui.



Słowo batabata nie jest rzeczownikiem, ale onomatopeją. Według różnych wersji oznaczać ma hałas i gwar, według innych - reprezentować szybkie ruchy wykonywane podczas ubijania piany z herbaty charakterystyczną trzepaczką.

Batabatacha pochodzi **z tradycji buddyjskiej**. Pierwszy zapis o niej pojawia się co prawda dopiero w 1472 roku, ale najprawdopodobniej herbata znana była znacznie wcześniej.

ZBIERANIE I PRZETWARZANIE LIŚCI NA BATATABACHA

Do batabatacha wykorzystywane są liście herbaty odmiany **Yabukita**. Zbiory odbywają się od lipca do września, wykorzystuje się zarówno liście, jak i drobniejsze gałązki. Po zerwaniu liście gotowane są na parze i układane w **muro** - pudełku, którego ścianki oraz dno wyłożone są słomianymi matami. W niektórych fabrykach liście ugniatane są przez chodzącego po nich człowieka.

Podczas procesu fermentacji temperatura w liściach rośnie. Przerywa się go, gdy temperatura osiągnie 60 stopni Celsjusza, ponieważ wyższa zabiłaby **grzyby odpowiedzialne za cały proces**. Liście przekłada się do innego pojemnika, miesza i ponownie czeka 2-3 dni, aż temperatura wzrośnie. Czynność trzeba powtarzać 10 - 15 razy.

Następnie liście rozkłada się w cieniu na kilka godzin. Dopiero po tym czasie można wystawić je na słońce, by całkowicie wyschły. Zazwyczaj trwa to kolejne 2-3 dni.

JAK PRZYGOTOWAĆ BATABATACHA?

Tej herbaty się nie zaparza, ale gotuje się **wywar z liści**. Na litr wody wsypujemy do garnka min. 6 g suszu i gotujemy przynajmniej przez kwadrans.

W tradycyjnych domach wywar gotuje się znacznie dłużej, czasami herbata stoi na gazie przez pół dnia.

Wywar przelewamy do czarki (gorohachi)
i doprawiamy **szczyptą soli**.

Do tradycyjnego przygotowania herbaty
batabatacha niezbędna jest specjalna
trzepaczka - **batabatachasen** -
składająca się z dwóch bambusowych
patek, które do połowy rozcięte są na
cienkie włoski, dzięki czemu przypominają
pędzle. Napój miesza się w małej czarce,
przesuwając trzepaczkę energicznie w linii
prostej, od prawej do lewej i z powrotem.
Powinno to trwać kilka minut.

W wersji minimum sprawdzi się **elektryczna ubijaczka do piany**. Trzeba tylko pamiętać, by nie próbować wytworzyć piany z całego naparu, ale z kilku łyków znajdujących się w filiżance.





**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy,
że jesteście z nami!**
