



Théières à volon-thé

Préparation traditionnelle

Pour tirer tous les arômes d'un grand thé, le cérémonial doit être respecté.

Prendre de l'eau bouillante dans un petit pot et rincer les tasses avec cette eau. Les tasses sont ainsi mises à bonne température. Une fois le thé versé, il restera chaud plus longtemps.

Mettre des feuilles de thé dans la théière. Remplir d'eau chaude. L'eau doit être douce et faiblement minéralisée. Elle doit aussi être frémissante sans pour autant former de trop grosses bulles. Laisser infuser 2 à 3 minutes. Verser le thé dans le pot avec le filtre pour retenir les feuilles éventuelles. Jeter la première infusion, trop forte. Remettre de l'eau. Laisser infuser un peu. Puis servir les tasses.

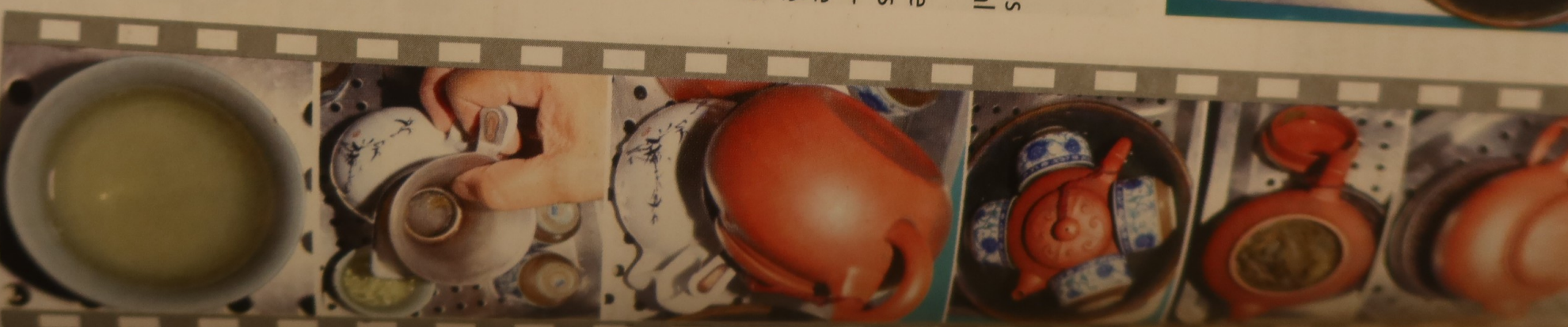
Et recommencer l'opération en allongeant la durée d'infusion jusqu'à ce que le thé n'ait plus de goût. Au travail on ne s'embarrasse pas de tout ce cérémonial et une théière avec de l'eau chaude et quelques feuilles suffiront pour supporter la charge de travail pendant plusieurs heures.



Au-delà de son côté pratique comme ustensile, la théière est aussi un objet de décoration. Les formes et les tailles les plus surprenantes sont proposées : rectangulaires ou en fleur de prunier, minuscules ou énormes. À découvrir de préférence sur les marchés de nuit.

Conservation

Le thé absorbe les odeurs, c'est pourquoi il est vendu dans des sachets sous vide parfois eux-mêmes placés dans des boîtes hermétiques et opaques. Pour ne pas altérer sa saveur, le thé est à conserver éloigné des aliments, et aussi à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Pas à pas, le film de la préparation