

Първа запарка Сенча

Втора запарка Сенча

Трета / Четвърта запарка Сенча

Стъпка 1

Водата се кипва до 100°C и се изчаква да се редуцира температурата до 70°C . Използвайте кана, която има функция за различни градуси на водата.



100°C



70°C - 80°C



70°C - 80°C



70°C - 80°C

Стъпка 2

Две чаени лъжици или общо 4 гр. чаени листа се сипват в чайник с приблизителен обем 240 мл. - 300 мл. Традиционният японски чайник за Сенча / Yuusu е с такава вместимост.



4 гр.
или
2 X



Стъпка 3

Изсипваме охладената до приблизително 70°C вода в чайника, където преди това сме сложили две чаени лъжици листа (виж. Стъпка 2). Водата трябва да бъде до ръба на чайника



Стъпка 4

Изчакваме необходимото време за запарка. Първа запарка 1 мин., втора запарка 1 мин., трета запарка 2 до 3 мин.



60 сек.



60 сек.



2 до 3 мин.

Стъпка 5

След изтичането на времето за запарка (първа запарка 1 мин., втора запарка 1 мин., трета запарка 2 до 3.00 мин.) изсипваме чая в керамична или порцеланова чаша подходяща да събере необходимото количество.

