

RISHE TEA · EXKLUZIVNÍ DOVOZCE DO EU

MATCHA

KOHAKU

抹茶 · 琥珀

Prémiová japonská matcha čistě z jarní sklizně.
Vyvážená harmonie svěžesti a sladkosti s jemnou
svíravostí, vytvořená z lístků tří výjimečných
oblastí Japonska.



Shizuoka

静岡

Ka go shima

鹿児島

Miyazaki

宮崎

Co je matcha?

Matcha je jemně mletý prášek ze zastíněného japonského zeleného čaje. Čajové keře se několik týdnů před sklizní zakrývají speciálními sítěmi, které omezují přístup slunečního světla. Listy tak reagují zvýšenou produkcí chlorofylu a aminokyseliny L-theanin, což dává matcha její sytě zelenou barvu a charakteristickou chuť umami. Na rozdíl od běžného čaje konzumujete celý rozemletý list — a s ním veškeré prospěšné látky, které obsahuje.

Stručná historie

Práškový čaj má kořeny v čínské tradici dynastie Song, kde se rozemleté čajové listy šlehaly v misce s horkou vodou. Do Japonska tuto metodu přinesl zenový mnich Eisai na konci 12. století. Jeho spis o blahodárných účincích čaje na zdraví položil základy japonské čajové kultury.

V průběhu staletí se matcha stala srdcem japonského čajového obřadu — propracovaného rituálu, který ztělesňuje harmonii, úctu, čistotu a klid. Zatímco v Číně prášková forma postupně ustoupila sypaným čajům, v Japonsku se tradice zdokonalovala a předávala z generace na generaci.

V posledních dvou desetiletích zažívá matcha celosvětový boom. Hlavním impulzem byl rostoucí zájem o její mimořádné zdravotní účinky — vysoký obsah antioxidantů, příznivý vliv na soustředění i metabolismus. Dnes je matcha vyhledávaným nápojem v prémiových hotelech a kavárnách po celém světě.

Proč matcha?

- ⦿ Soustředění — L-theanin podporuje klidnou pozornost bez nervozity typické pro kávu.
- ⦿ Energie — pozvolné uvolňování kofeinu zajišťuje stabilní výkon po celý den.
- ⦿ Antioxidanty — mimořádně vysoký obsah katechinů, zejména EGCG.
- ⦿ Metabolismus — podporuje přirozené spalování a detoxikaci organismu.

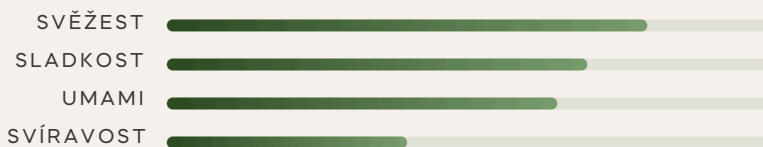
Pečeť kvality od Rische Tea

Matcha Kohaku splňuje ty nejnáročnější požadavky na kvalitu. Její výjimečnost je založena na osobní znalosti producentů — každou farmu a každého pěstitele známe jménem. Díky tomu můžeme garantovat autenticitu a čerstvost každé dodávky.

Mistrným blendováním čajů ze tří regionů dosahujeme dokonale vyvážené chuti a vůně. Každý region přináší svůj jedinečný tón: Shizuoka dodává hloubku umami, Kagoshima svěží sladkost a Miyazaki jemnou minerálnost. Teprve jejich harmonie vytváří nezaměnitelný charakter Matcha Kohaku.

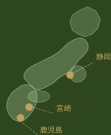
● Chuťový profil 味わい

Matcha Kohaku nabízí vyváženou kombinaci svěžesti a sladkosti zakončenou příjemnou lehkou svíravostí. Lístky z přirozeně vedených plantáží jsou namíchané v unikátním poměru, který podtrhává hloubku a komplexnost chuti.



Původ · Tři regiony Japonska

Lístky pocházejí z přirozeně vedených plantáží ve třech prémiových oblastech, namíchané v unikátním poměru pro dokonalý chuťový profil.



Shizuoka

Kagoshima

Miyazaki

Účinky

Energie: Střední povzbuzení — ideální pro dopoledne i odpoledne.

Koncentrace: Značné posílení soustředění díky kombinaci L-theaninu a kofeinu.

Nástup: Pozvolný a stabilní, bez výkyvů typických pro kávu.

Skladování

Uchovávejte v suchu a chladu.

Po otevření pytlíku nedávejte do lednice.

● Příprava pro hosta 点前

Usucha ★ DOPORUČENO

1

Přesejte matcha přes jemné sítko

2 g



2

Zalijte vodou o teplotě 80°C

70 ml



3

Vyšlehejte metličkou Chasen do jemné pěny

vyšlehat



4

Servírujte ihned po vyšlehání

podávat

Matcha Latté

1

Přesejte matcha přes jemné sítko

2 g



2

Zalijte vodou o teplotě 80°C

70 ml



3

Vyšlehejte metličkou Chasen do jemné pěny

vyšlehat



4

Nalijte do vyšlehaného mléka

mléko

Iced Matcha

1

Nasypte matcha do Hario láhve

5 g



2

Zalijte studenou vodou

studená voda



3

Led dodejte ledové kostky

led



4

Podávejte po 5 minutách je hotovo

5 min

Tip: Při použití filtrované měkké vody dosáhnete ještě lahodnější chuti.

Jarní sklizeň · Přirozeně vedené plantáže