

MATCHA SET

1.

Pokud je metlička nová, namočte ji do horké vody, aby bambusové štětiny změkly. Metličku na chvíli namočte do horké vody i před každým dalším použitím.

Ak je metlička nová, namočte ju do horúcej vody, aby bambusové štetiny zmäkli. Metličku na chvíľu namočte do horúcej vody aj pred každým ďalším použitím.

Jeśli miotelka jest nowa, namocz ją w gorącej wodzie, aby bambusowe włosie zmiękło. Miotelkę namaczaj też na chwilę w gorącej wodzie przed każdym kolejnym użyciem.



2.

Nasypte 1–2 g matcha prášku do misky (cca 2 naběračky z bambusové lžičky).

Nasypte 1–2 g matcha prášku do misky (približne 2 naberačky z bambusovej lyžičky).

Wsyyp 1–2 g proszku matcha do miseczki (około 2 nabierki bambusowej łyżeczki).



3.

Přilijte 50–100 ml horké vody (70–80 °C) – čím méně vody, tím bude nápoj koncentrovanější.

Prilejte 50–100 ml horúcej vody (70 –80 °C) – čím menej vody, tým bude nápoj koncentrovanejší.

Wlej 50–100 ml gorącej wody (70–80 °C) – im mniej wody, tym napój będzie bardziej skoncentrowany.



4.

Šlehejte jemně metličkou do tvaru „M“ nebo „W“, až na povrchu vznikne jemná pěna.

Šľahajte jemne metličkou do tvaru „M“ alebo „W“, až na povrchu vznikne jemná pena.

Mieszaj delikatnie miotelką w kształcie litery „M“ lub „W“, aż na powierzchni pojawi się delikatna piana.



5.

Metličku pak opláchněte a uložte na stojánek, díky kterému si uchová svůj tvar a lépe uschne.

Metličku potom opláchnite a uložte na stojanček, vďaka ktorému si zachová svoj tvar a lepšie uschne.

Następnie opłucz miotelkę i odstaw ją na stojak, dzięki któremu zachowa swój kształt i szybciej wyschnie.



6.

Matchu můžete konzumovat horkou, samotnou nebo s mlékem, případně existují i studené varianty s ledem, či si z ní můžete připravit různé smoothies, dezerty apod.

Matchu môžete konzumovať horúcu, samotnú alebo s mliekom, prípadne existujú aj studené varianty s ľadom, alebo si z nej môžete pripraviť rôzne smoothies, dezerty a pod.

Matchę można spożywać na gorąco, samą lub z mlekiem, albo w wersji na zimno z lodem, czy też przygotować z niej różne smoothie, desery itp.

