

Matcha By Gotjicha



มัทฉะ นำมาทำเครื่องดื่มล้ำค่าและมีคุณค่าสูง ในอดีตมัทฉะถูกส่งวนไว้เฉพาะสมเด็จพระจักรพรรดิ ราชวงศ์และขุนนางชั้นสูงเท่านั้น แม้ในปัจจุบันการดื่มมัทฉะจะแพร่หลายไปทั้งประเทศญี่ปุ่น และ ทั่วโลก ความพิถีพิถันทุกขั้นตอนก็ยังคงอยู่อย่างไม่เสื่อมคลาย

การปลูกมัทฉะ ต้องเลือกพื้นที่ในการปลูกที่อยู่ในหุบเขาเพราะอุดมด้วยดินภูเขาไฟที่มีแร่ธาตุสูง ช่วยยับยั้งรสชาติของมัทฉะให้กลมกล่อมและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ต้องดูแลรักษาพื้นที่ปลูกอย่างดี มีระดับของแสงอาทิตย์และอุณหภูมิที่พอเหมาะจนสามารถกลั่นน้ำค้างเม็ดใสให้มาเกาะอยู่บนยอดใบชาทุกเช้า

มัทฉะเก็บเกี่ยวได้เพียงปีละครั้งเท่านั้น โดยคัดเลือกจากแปลงชาที่สมบูรณ์ที่สุด เมื่อใบชาเริ่มแตกยอด จะต้องใช้ผ้าสีดำนคลุมไว้ทั้งแปลงเพื่อให้สารอาหารที่รากถูกดูดซึมขึ้นมาเก็บกักไว้ที่ใบอ่อน 3 ใบแรก จากนั้นกระบวนการเก็บยอดชา ต้องเก็บด้วยมือโดยผู้ชำนาญที่มีประสบการณ์เท่านั้น และเลือกเฉพาะยอดอ่อนที่สมบูรณ์ 3 ใบแรก ต้องไม่ปนเปื้อนกับส่วนอื่นการเก็บเกี่ยวต้องทำให้เสร็จสิ้นก่อนแสงแรกแห่งอรุณรุ่งจะมาเยือน

มัทฉะมีคุณค่าสารอาหารมากมาย เช่น มีคาเทชินสูงซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอันทรงพลัง มีเทอานินช่วยผ่อนคลายอารมณ์สร้างสมาธิบำรุงสมองความจำกลิ่นหอมโรมาของมัทฉะ ยังช่วยกระตุ้นร่างกายจิตใจและขับกล่อมจิตใจวิญญาณ

ยอดชาที่เก็บเกี่ยวได้ จะถูกนำเข้าสู่โรงอบไอน้ำโดยเร็วที่สุด เพื่อหยุดกระบวนการออกซิเดชันเป็นการรักษาปริมาณสารคาเทชินในใบชาให้คงอยู่ไว้มากที่สุด แล้วนำใบชาที่แห้งจากการอบ เข้าสู่กระบวนการร่อนเพื่อคัดกิ่งและก้านออกจนหมด ก่อนจะนำไปบดด้วยเครื่องมือที่ทำจากหินชนิดพิเศษที่ทำการบดมัทฉะโดยเฉพาะ

ติดตามเราได้ที่นี่ facebook.com/gotjicha

เว็บไซต์ <http://gotjicha.socialpage.asia/>

โทร 089-8021155