### «Часуйма» - тибетский способ приготовления чая

**В монастырской жизни Тибета** чай играет выдающуюся роль. Кирпичный чай пьют из плоских деревянных чашек, с солью, маслом и молоком, приготовляя род супа, который кочевники варят у себя в котлах.

Приготовленный по такому способу чай, вернее очень калорийный и тонизирующий напиток, любят пить в Афганистане, Непале, на Памире.
Для приготовления чая на 1 л воды берется 50-75 г сухого кирпичного чая, добавляется 100-250 г сливочного масла яка и соль по вкусу.

Смесь нагревают и взбивают в специальном бочонке до образования густой массы.

### http://www.chaychay.ru/Teatraditions_files/14.jpgМонгольский способ приготовления чая

Для приготовления монгольского чая к 1-3 ст. ложкам растертого в порошок кирпичного чая добавляют 1 л холодной воды и нагревают смесь до кипения. Добавляют 0,25-0,5 л молока, 1 ст. ложку сливочного масла, 50-100 г пережаренной с маслом муки, 1/4 стакана рисовой или пшеничной крупы. Снова доводят до кипения и по вкусу подсаливают.

### Один из способов приготовления чая в Индии

Этот способ приготовления чая наиболее **популярен в Индии**. Для приготовления чая 3 чайных ложки сухого чая заваривают двумя чашками воды и настаивают в течение 5 минут. В отдельный сосуд емкостью 0,5 л кладут несколько кубиков пищевого льда, которые заливают горячей заваркой. По желанию добавляют сахар и лимон.

На несколько минут накрывают сосуд полотенцем и затем готовый чай пьют небольшими глотками. Чай особенно хорошо утоляет жажду.

### Приготовление простого чая по-китайски

**В Китае пьют оба сорта**, зеленый и черный чай и здесь чаепитие так же сопровождает все главные моменты дня. Для повседневного использования чай заваривают в небольших сосудах - гайоварах, прикрывают их крышкой и настаивают не более 2 минут.

Получившийся чай пьют без сахара. В официальных приемах и церемониях чашка чаю имеет видную роль в этикете.

### Приготовление повседневного чая в Японии

В Японии в повседневном обиходе пьют, можно сказать, **исключительно зеленый чай**. Его заваривают в миниатюрных шарообразных чашках с крышками, вода при этом нагревается лишь до 600 С в небольших чугунных чайниках, согретых на маленьких комнатных жаровнях. Светло-желтая терпкая жидкость пьется из крошечных, содержащих, несколько глотков чая чашечек и без сахара. Им запивают рис или чай этот заедают конфетами. Чаем начинается и заканчивается обед, чай немедленно подают пришедшему гостю.

**Буряты** обязательно добавляют в чай соль.

**Калмыки** употребляют в основном **кирпичный чай**, получаемый прессованием чайной пыли, части листьев, веточек, других отходов и отличающийся ярко выраженным вяжущим вкусом. Чайные лепешки крошат на мелкие куски, закладывают в сосуд с водой из расчета 1 г чая на 1 л воды, дают закипеть, вливают 4 объема молока, добавляют по вкусу соль, доводят до кипения и процеживают.

**Узбеки** готовят особый кок-чай, заваривая лист зеленого чая в хорошо прогретом фарфоровом чайникe. Заварку сначала заливают кипятком и ставят на 2 минуты в духовку. Затем доливают чайник до половины, накрывают на 2-3 минуты салфеткой, снова доливают на 3/4 объема и, наконец, через 3 минуты наполняют чайник доверху. Такой чай имеет оливково-зеленую окраску, светло-желтый золотистый настой, сильный аромат. Он хорошо тонизирует и утоляет жажду.

**Казахи** разливают обжигающе горячий чай в пиалы, добавляют щепотку острого перца и немного обжаренной пшеницы.

**Киргизы** смешивают крепко заваренный черный чай с горячим кипяченым молоком (в равных пропорциях), доводят до кипения. Добавляют свежее сливочное масло (1 ч. ложка на стакан или по вкусу), некислую домашнюю сметану, соль по вкусу, вновь прогревают до кипения и подают чай горячим.

**Некоторые степные народности и жители Севера** добавляют в чай муку, сало или мясо - в этих случаях чай становится не столько напитком, сколько первым блюдом. Иногда к чайной заварке добавляют корицу, гвоздику, лавровый лист, ваниль, мускатный орех, чеснок или различные лекарственные растения.

**В западном Закавказье** принято перед завариванием чая горячей водой смешивать одну его весовую часть с 1-3 частями листьев фейхоа - вечнозеленого кустарника из семейства миртовых.

**Египет**

Есть два варианта египетского чая: Koshary и Saiidi. Чай Koshary, популярный в Нижнем (Северном) Египте, приготавливается, используя традиционный метод погружения черного чая в кипяченую воду, и оставляется так настояться в течение нескольких минут. Этот чай почти всегда подслащивается сахарным тростником и часто приправлен свежими листьями мяты. Добавление молока также распространено. Чай Koshary обычно представляет собой легкий напиток, с меньше чем половиной чайной ложки чая на одну чашку.

 Чай Saiidi распространен в Верхнем (Южном) Египте. Он приготавливается путем кипячения черного чая в воде целых 5 минут на сильном огне. Чай Saiidi чрезвычайно крепкий, с 2 чайными ложками чая на чашку, что является нормой для этой разновидности египетского чая. Этот чай подслащивается обильным количеством сахарного тростника.

# Марокко

Метод приготовления чая относительно сложен по сравнению с методами, используемыми в других местах. Большое количество твердых сахарных конусов или кусков (5 чайных ложек на каждую ложку чая) используется, и свежие листья мяты, которые являются существенным компонентом чая. Чай ошпаривается кипящей водой прежде, чем быть высушенным. Это удаляет пыль от отгрузки и, возможно, делает чай менее горьким. Затем чай варится в кипящей воде в течение нескольких минут. После того, как чай, сахар и мята добавляются и смешиваются в заварнике, чай выливается в чашку. Сахар может также быть объединен с чаем и водой при первом сливании, а не с мятой после кипячения.



# Чаепитие в Англии

Англичане – одна из самых чаепотребляющих наций в мире.

Культ чая в Англии господствует практически в каждой семье, и до сих пор чаепитие составляет одну из характернейших национальных традиций англичан.
В Англии чай пьют в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ланча (13.00) и в «файф о клок», т.е. в полдник. Чаепития, которые проводятся в Англии, являются самым распространенным поводом для общения с друзьями и сослуживцами.

**Пьют черный чай** в основном горячим, иногда даже обжигающим. Однако есть любители и холодного чая, с кубиками льда. Добавляют в [чай](http://www.silax.ru/) так же **ром, вино, коньяк, ликер**. Настаивают чай в Англии чрезвычайно густо, иногда просто вываривая его в чайнике, но употребляют единовременно не более 2 чашек, а 20-30% жидкости напитка состоит из молока.

**Чай разливают в подогретые чашки**, куда сначала наливают молоко или горячие сливки. К чаю в Англии принято подавать маленькие булочки, мармелад, кексы, печенье, шоколад.

**Практические правила чая по-английски (правила Джоржа Оруэлла)**

Лучший способ заварки чая долгие годы является предметом бурных мировых дебатов. Анализируя свой собственный опыт приготовления безупречного чая, английский **писатель Джорж Оруэлл** (1903-1950 гг.) выделил одиннадцать непреложных правил, каждое из которых он считал золотым:
**Правило первое**

Прежде всего, чай должен быть индийским или цейлонским. Китайский чай обладает достоинствами, которыми по нынешним временам нельзя пренебрегать, - он дешевле и его можно пить без молока, но он недостаточно бодрит. От китайского чая не почувствуешь себя умнее, отважнее либо просто оптимистичнее. Каждый, кому случается прибегать к этим утешительным словам – «чашка отменного чая»,- безусловно, имеет в виду чай индийский.
**Правило второе**

Чай следует заваривать понемножку, то есть в заварном чайничке. Чай, заваренный в большой емкости, обычно безвкусен, а чай, заваренный в котлах, всегда отдает известью и ружейной смазкой. Заварной чайничек должен быть фарфоровый или фаянсовый. В серебряных чайниках, так же в чайниках британского металла чай заваривается хуже; совсем плохо заваривается чай в эмалированных, хотя в оловянных (большая редкость нынче), как ни странно, настаивается весьма недурно.
**Правило третье**

Чайник следует предварительно подогреть, но, не ополаскивая, как это делается обычно, горячей водой, а подержав на каминной полке.
**Правило четвертое**

Чай должен быть крепким. На полный до краев чайник емкостью в одну кварту идет примерно шесть чайных ложечек с «верхом». Одна чашка крепкого чая лучше двадцати чашек слабого. Все настоящие ценители не просто любят крепкий чай, но и с каждым годом любят заваривать его все крепче и крепче.
**Правило пятое**

Чай нужно класть прямо в заварной чайник. Никаких пакетиков и шелковых мешочков, никаких иных других оков для чая. В некоторых странах на чайник подвешивается ситечко, чтобы улавливать считающиеся вредными чаинки. На самом же деле чайный лист можно поглощать в любом количестве без всякого ущерба для здоровья; если же чай свободно не плавает в чайнике, он никогда толком не заварится.
**Правило шестое**
Надо вливать заварку в кипяток, а не наоборот. Но именно в кипяток - вода в момент слияния с заваркой должна по-настоящему кипеть, то есть чайник с кипятком нельзя снимать с огня. При этом некоторые утверждают, что для чая годится лишь свежевскипяченная вода.
**Правило седьмое**

Заварив чай, его следует помешать, а еще лучше как следует встряхнуть чайничек, дав потом чаинкам осесть.

**Правило восьмое**
Пить чай надо из высокой чашки цилиндрической формы, а не из плоской и мелкой. В цилиндрическую больше входит, а в плоской не успеешь распробовать, как чай уже остыл.
**Правило девятое**

С молока следует снимать сливки, прежде чем подливать его в чай. Чересчур жирное молоко придает чаю тошнотворный вкус.
**Правило десятое**

Сначала следует наливать в чашку не молоко, а …? Это один из самых спорных вопросов; воистину в каждой британской семье можно столкнуться со сторонниками обеих платформ. Приверженцы теории «молока сначала» могут выдвинуть вполне весомую аргументацию своей позиции, но я стою на своем, и моя позиция неоспорима: ведь, наливая сначала чай и по мере наливания помешивая, можно предельно точно регулировать требуемое количество молока. В противном же случае его легко перелить.

**Правило одиннадцатое**

Чай, если только вы не пьете его по-русски, нельзя пить с сахаром. Да, сознаю: здесь я в меньшинстве. Но все же, как может именовать себя чаевником человек, способный убить вкус чая сахаром? С таким же успехом можно сдобрить чай перцем или солью. Чаю положено быть горьким, точно так же как пиву. Подсластив его, вы пьете не чай, вы пьете сахар, который с таким же успехом могли бы растворить просто в горячей воде. Некоторые скажут, что вовсе не любят чай как таковой и пьют его лишь для того, чтобы взбодриться и согреться, и кладут сахар, чтобы отбить привкус чая. Этим заблудшим я скажу одно: попробуйте пить чай без сахара хотя бы в течение двух недель, и вам больше никогда не захочется портить вкус чая, подслащивая его.»

# Японская чайная церемония

«**Чайная церемония для японцев** - это религия, это обожествление искусства жить. Но **чайный обряд** - это так же еще и ключ к познанию национальной психологии, не менее важной, чем **бусидо - моральный кодекс самурая**, о котором на Западе много писали. Если страсти, бушующие в человеческой душе, порождают определенные жесты, то, считает мастер чайной церемонии, есть и такие жесты, которые способны воздействовать на душу, успокаивать ее. Строго определенными движениями, их красотой и размеренностью чайная церемония создает покой души, приводит ее в то состояние, при котором она особенно чутко отзывается на вездесущую красоту природы.

В чайной церемонии **участвуют не более пяти человек**. Даже если все происходит днем, в комнате должен стоять полумрак. На каждом предмете лежит печать времени. Есть только **два исключения** - белоснежный платок и ковш, сделанный из свежего куска бамбука, которые бывают подчеркнуто свежими и новыми.

**Разговоры во время церемонии не приняты** и только после последнего глотка можно и даже поощряется спросить, откуда посуда, как давно ее сделали, кто мастер и отозваться хорошо о чашках, о кисточке, о качестве чая.

**Комната для чайной церемонии** оформляется с изысканной простотой, воплощающей в себе классическое представление японцев о прекрасном. Эта классическая простота должна отвечать буддийскому философскому понятию «пустоты», венцом которой может быть, к примеру, бледный маленький цветок горной лилии и какие-нибудь листья, нарисованные тушью на свитке бумаги, висящей над цветком. Ровный гул кипящей в чайнике воды напоминает шум дождя по соломенной крыше над маленькой хижиной в горах.
И тогда ощущаешь, что и это молчание, и шум кипения, и малость бедной комнаты, и скромность лилии - все это некий спектакль, вернее действо, в котором ты участвуешь и которое можно определить только одним словом -**отъединенность**. Все бывшие тут обязались не обижать друг друга, доверять один другому и теперь каждый мог отдохнуть от самого себя».

Японский чайный ритуал

**Чаепитие в Японии** - ритуал, доставляющий глубокое наслаждение и хозяевам и гостям. Почти в каждом доме есть специальная комната «тясица» для совершения чайного обряда (**«тядо»** - путь чая или **«тяно-ю» - чайное действо**). Разговоры между участниками церемонии не приняты: каждый погружен в размышления о постижении законов природы и окружающего мира.

### Основы японской «философии чая»

### поклонение прекрасному;

###  мечта о добре в несовершенном мире, полном зла;

###  подчинение законам милосердия в отношениях между людьми;

###  чай - это приятное без излишества, уникально ценное без дороговизны, это естественность и гармония, гостеприимство и миролюбие;

###  чай - это гигиена, потому что побуждает к чистоте;

###  чай - это бережливость, потому что учит находить комфорт в простом и скромном;

###  чай - это «моральная геометрия», определяющая оптимальную форму сочетания личных интересов с интересами других.

**Китайская чайная церемония**

Китайская чайная церемония, в отличии от японской, направлена **больше на чай**, чем на церемонию: то, какой у чая вкус, какой запах и как вкус одного чая сочетается с предыдущим или в повторяющихся кругах чаепития.
В Китае при встрече люди вместо «Здравствуйте!» говорят **«Вы уже пили** [**чай**](http://www.silax.ru/) **сегодня?»**

**В китайской чайной церемонии используются** [зеленые чаи](http://www.silax.ru/143.html), которые мало ферментированы и [красные чаи](http://www.silax.ru/145.html), которые средне или сильно ферментированы. Большинство чаев, используемых в китайской чайной церемонии, растут **в горах Тайваня** на высоте более одного километра. Настоящие китaйcкиe чаи стоят достаточно дорого (от 50 до 100 долл. за фунт, но существуют и более дорогие сорта, до 500 долл. за фунт). Каждый шаг китайской чайной церемонии имеет свой смысл, объяснение и историю. Китайская чайная церемония начинается с того, что каждый участник **знакомится с чайным листом**: рассматривает его, вдыхает аромат. Далее **демонстрируются чайники**, изготовленные из красной песчанистой глины вручную, без использования гончарного круга. Это делается для того, чтобы каждый из участников мог **насладиться красотой этой посуды**, ее цветом и формой.

**Используя острые палочки**, чай помещают в чайник и заливают его кипящей водой. Все это производится над большой миской, чтобы вода, переливаясь через край чайника, попадала в нее.

Важно, чтобы **в чайнике не образовывались пузырьки воздуха**, которые, смешиваясь с чаем дают неэстетично выглядящую пену. Затем чайник ставят на стол и накрывают. Нельзя, чтобы чай настаивался слишком долго. Подавая чай, нужно знать, когда сливать его.

Меньше, чем через минуту**чай сливается в узкие чашки**, но наполняются они не чашка за чашкой, а перемещая чайник по кругу, чтобы все чашки наполнялись одновременно. Чай во всех чашках должен иметь одинаковый вкус. Узкие чашки с чаем передаются участникам церемонии, для того, чтобы они сначала ощутили его запах, затем чай сливается в чашки для питья и вдыхается аромат, оставшийся в пустой чашке. Вы удивитесь, как много аромата остается в чашке, из которой уже слит чай. Вкус чая очень сильно отличается от его запаха.

Когда выпит чай первого круга, **чайник вновь заливается кипятком**. Каждый чайник чая используется от 3 до 6 кругов, в зависимости от самого чая и вкусов подающего. Цель состоит в том, чтобы вкус чая в каждом следующем круге был бы таким же, как в первом. В этом проявляется мастерство подающего.
После нескольких кругов чая ощущается некоторый подъем, возможно из-за того, что глубокое дыхание при наслаждении ароматом чая дает дополнительные порции кислорода мозгу. Возможно также концентрация внимания на чае и ни на чем другом дает медитативный эффект и позволяет вашему сознанию расслабиться.

[Китайская](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%22%20%5Co%20%22%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9) традиция приписывает чаю ряд полезных свойств:

* Чай снимает головные боли и усталость.
* Чай уменьшает действие [алкоголя](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%BB) и способствует отказу от его употребления.
* Чай является питательным продуктом и утоляет [голод](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4) (в особенности — с различными добавками).
* Чай облегчает самочувствие во время жары.
* Чай освежает и прогоняет сонливость.
* Чай успокаивает, снимает [стресс](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81).
* Чай способствует перевариванию жирной пищи.
* Чай выводит из организма [яды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B4).
* Чай продлевает жизнь.

Одновременно с этим китайская традиция содержит некоторые ограничения на употребление чая, дабы избежать проявления его вредных качеств:

* Не пить чай на пустой желудок.
* Не пить чай слишком горячим, обжигающим.
* Не пить холодный чай.
* Не заваривать слишком крепко.
* Не заваривать слишком долго.
* Не заваривать более четырёх раз.
* Не пить чай непосредственно перед едой.
* Не пить чай непосредственно после еды — только после небольшого перерыва.
* Не запивать чаем лекарства.
* Не пить вчерашний чай.



# Чаепитие по-русски

# Старорусский ритуал чаепития

Повсеместное распространение чая уже в начале XIX века привело к возникновению на Руси своеобразного и **колоритного ритуала чаепития**.

Так как [чай](http://www.silax.ru/) в те времена был недешев, очень важно было, кроме умения заварить вкусный чай, еще и не меньшее умение «не спить чай», т. е. разлить его так, чтобы каждый из присутствующих на чаепитии получил свою порцию чая одинаковой крепости и плюс к этому хозяйка не допустила бы большой расход сухой заварки.

**Самовар ставился непосредственно на чайный стол** либо на небольшой столик, приставленный в торце стола. Разливала чай **только сама хозяйка**, и только в случае крайней необходимости это действо доверялось старшей из дочерей, что соответствовало неписаному правилу - чай должен разливать всегда один и тот же человек, хорошо с этим делом знакомый.

**Пили чай из фарфоровой посуды**, обязательно **не доливая на 1-2 см** от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и купеческих семьях позволено было подать чашки с горячим чаем на глубоких блюдцах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони с особым, показным шиком.

**Полные стаканы с чаем «до самого верха» подавались в трактирах**, где пившее его простонародье считало вправе потребовать на свою копейку, чтобы стаканы наполнялись «всклянь», абсолютно полными.
В нынешнее время у некоторых чаелюбов или хозяек, встречающих гостей чаем, еще сохранилась эта древняя привычка налить чашку гостя до краев, чтобы показать, что «для гостя дорогого ничего не жалко».

**Рецепты чая по-русски**

**Приготовление простого чая по-русски**

Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком на 5 минут, затем перелить в чайничек. Каждый из участников чаепития наливает себе в чашку готовой заварки и доливает ее кипятком из самовара. При желании добавляют молоко, сливки или лимонный сок. Чай пьют с сахаром вприкуску.

**Чай по-старорусски горячий**

Хорошо вымытый заварной фарфоровый чайник перед использованием сполоснуть кипятком и слегка подержать закрытым крышкой. Всыпать заварку в нужном количестве из расчета 0,5-0,75 г на порцию и залить кипятком примерно на 1/3 чайника. Прикрыть на 5 минут крышкой и салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай запарится и изменит свой .вкус. Затем долить в чайник доверху кипяток и перемешать. Разлить чай в порционные стаканы из расчета 50 мл заварки на порцию и долить кипяток. Мед, варенье и сахар (лучше кусковой) подать к чаю отдельно. Так же отдельно можно подать к чаю горячие сливки или молоко с пенками, предварительно около часа томленые в керамическом горшочке в духовке.

**Русский чай по-домашнему**

Чтобы приготовить вкусный домашний чай лучше всего использовать хорошие сорта черного или зеленого чая. Посуда, в которой заваривается чай, должна быть абсолютно чистой; в ней нельзя готовить никаких других напитков.
Для приготовления чая на 1 литр воды достаточно положить примерно 2 г сухого чая. Заваривать чай лучше в небольшом фарфоровом чайнике, в который высыпать сухую заварку, залить ее небольшим количеством кипятка, накрыть чайник крышкой и оставить ненадолго для настоя. Затем долить нужное количество кипятка и подать чайник с заваркой на стол. Отдельно для порционного использования подать кипяток, сахар и нарезанный ломтиками лимон или десертное варенье. Сахар может быть и кусковой рафинированный, с которым чай пьют вприкуску (на столе должны быть щипчики для колки куска сахара на мелкие кусочки). К чаю отдельно подаются горячие кипяченые сливки или молоко.

**Старинный лечебный чай**

Остатки черного хлеба нарезать ломтиками и тщательно подсушить в духовке. Заварить свежий чай и горячим разлить его в порционные стаканы. В каждый стакан влить 1-2 ч. ложки красного вина и положить по одному сухарику. Такой горячий чай рекомендуется для больных, слабых желудком.

**Чай одним чайником**

При таком способе приготовления на чайник литровой емкости потребуется от 3 до 9 г сухой чайной заварки. В подготовленный чайник положить заварку, залить небольшим количеством кипятка, прикрыть крышкой и переставить чайник в теплое место для настаивания. Непосредственно перед подачей долить чайник до верха свежевскипяченной, предварительно отстоянной водой.
Таким способом хорошо заварить летом зеленый чай - горячий чай хорошо освежает и утоляет жажду. Так как вкус зеленого чая слегка горьковатый и вяжущий, порционно можно влить немного свежего не кипяченого молока.

**Чай парой чайников**

Для приготовления такого чая берется два фарфоровых чайника - малый чайник для заварки емкостью от 200 до 300 мл и второй большой чайник емкостью 1-1,5 л для кипятка.

В малый чайник всыпать 3-5 г сухой чайной заварки, залить кипятком и настоять по вкусу. В большой чайник налить свежеприготовленный из отстоянной воды кипяток. Оба чайника подать на стол и порционно разлить чай в чашки, наливая одновременно из обоих чайников.
К чаю принято подавать сладости (сотовый [мед](http://www.silax.ru/med/), десертное варенье, кусковой сахар), с которыми пить чай «вприкуску».

**Русский самовар**

Лучше всего чай из самовара пить на свежем воздухе – в беседке, на веранде. Именно эта особенность самовара позволяет ему оставаться в рядах чайной утвари и по сей день. В середине XIX века в Москве именно самовары часто становились центрами народных гуляний.

Сущность самовара такова, что он идеально вписывается в настроение чаепьющих в разное время суток. С этой точки зрения можно выделить *три варианта «самоварного» чаепития.*

*Утренний самовар*, безусловно, выполняет солярные функции. С одной стороны он банально, но удивительно мягко и приятно отражает солнечные лучи, наполняя стол вокруг себя сиянием. С другой стороны именно за самоварным чайным столом и неторопливой утренней беседой все окончательно просыпаются и утро плавно превращается в день.

*Дневной самовар*, который обычно сопровождает обед, является символом несуетливости, расслабленности и отдыха – этакой русской сиесты. Если даже сам обед происходил в помещении – то выходить пить чай нужно непременно на свежий воздух.

Самое классное *вечернее самоварное чаепитие*случается на закате или после захода солнца – для него очень важна некая сумеречность окружающего мира. Самовар, который стоит на столе, излучет мягкое тепло, которое легкими волнами докатывается до собравшихся за столом, перемешиваясь с ароматом чая, вечерними запахами и звуками и вплетаясь в нить неспешной беседы.

**Русские чайные закуски**

Чем же заедался чай? Богаче всего стол, конечно, у купчихи. Здесь и кексы с изюмом, печенье, варенье, джем, молоко и сливки в соответствующей посуде.

Чаепитие по-русски подразумевает, что никто не должен уйти из-за стола голодным. Количество закусок в приличной русской чайной церемонии должно быть таким, чтобы насытились самые голодные участники мероприятия.

При всем разнообразии русских чайных закусок, их можно разбить на **четыре группы**.

Первая группа закусок (назовем их **сытными**) включает в себя блюда, которыми можно наесться и с чаем и помимо чая. Это пироги и пирожки с основательными начинками: мясом, ливером, яйцом, капустой, рыбой, рисом, грибами, картошкой и творогом. И, конечно, сытной закуской являются блины с начинкой.

Вторая группа закусок **(легкие)** состоит из блюд, которыми можно перемежать закуски сытные, которые удобно есть. К таким блюдам относят бутерброды, которые хороши с красной рыбой, маслом, огурцами, мясной и сырной нарезкой.

Третья группа закусок (**сладкие или лакомые)** состоит из сладостей и лакомств. Это любая сладкая выпечка, шоколад, варенье, мед, орехи.

И, наконец, четвертая группа закусок **(свежие)** аналогична закускам легким. Это свежие или консервированные ягоды и фрукты. Можно со взбитыми сливками.



Чай категорически **нельзя заваривать** вблизи от мяса, рыбы, сала, лука или других продуктов со специфическим запахом.

Правильно пользоваться **серебряными ложками**, а сахара добавлять не более 20 г на стакан. Количество сухого чая зависит от его вида: черного байхового чая берут полную чайную ложку на 2 стакана воды, а зеленого чая - как минимум в полтора раза больше.

Если при заварке чая появилась **пена**, это означает, что эфирные масла не улетучились. Удалять пену ни в коем случае нельзя.

Чай надо готовить только **из свежевскипяченной воды**. Если чай заварить подогретой кипяченой водой, вкус его будет безвозвратно испорчен.

**Мелкий чай** быстрее и более полно заваривается, экстрагируется, дает более крепкий и темный настой, но менее ароматен.

Чтобы зеленый чай был вкусным, его надо **заварить крепче**, чем черный. Можно так же смешать три части зеленого чая с одной частью черного.

Чай будет **ароматнее**, если в заварной чайник бросить кусочек сахара, а потом уже залить кипятком. Если при окончании заваривания такого чая появится пена, значит он заварен правильно.

Для заварки чая посуду нужно использовать **керамическую, фарфоровую или фаянсовую**, реже эмалированную, мельхиоровую.

Перед заваркой чая посуду следует **ошпарить крутым кипятком**. Это необходимо чтобы нагреть посуду и отбить застоявшиеся там запахи.

Чай правильно **заваривать кипятком**, но не в коем случае не кипятить. При кипячении чай теряет вкус, запах и цвет.

Разливая чай по чашкам, обращайте внимание, чтобы чашки были наполнены **не до краев**. Следует не доливать чай в чашку на 1-2 см, чтобы сильнее чувствовать ароматический букет.

Заготавливая чай впрок, нужно знать, что сухой чай легко **впитывает посторонние запахи**, вследствие чего портятся его вкус и запах. Не правильно **хранить чай** рядом с мылом, табаком, керосином, пряностями, специями и другими сильно пахнущими вещами.



### Квашеный чай

Этот [чай](http://www.silax.ru/) можно отнести **к подтипу зеленых чаев** как особую его разновидность -**полупрессованный чай**. Квашеный или в английской терминологии **силосированный чай** служит не для приготовления самого чайного напитка, а для непосредственного употребления в сухом (вернее, в полувлажном) виде.

Квашеный чай производится в Бирме («леппетсо») и в Таиланде («мианг»), где является одним из основных типов потребляемого чая, а так же в Китае. Название чая на мировом рынке более известно бирманское или английское («пиклд-ти»).

**Квашеный бирманский чай** производится из пересохших и грубых мясистых листьев чайного куста или из четвертого и иногда даже третьего листа чайной флеши. Свежесорванные чайные листья набивают в деревянный ящик с отверстиями во дне, заделанными бамбуковыми решетками, и помещают в кипящую воду на 5-10 минут. Затем листья раскладывают на бамбуковые маты не более чем на 10 минут, после чего плотно набивают этой массой цементную емкость (резервуар, яму, траншею), выложенную бамбуком. Спрессовывают тяжелым гнетом из камней и герметически закрывают на срок от 10 дней до 6 месяцев, в зависимости от количества массы и условий ее созревания.

Готовый квашеный чай представляет собой слежавшуюся, слегка влажную массу естественного зеленого цвета, быстро темнеющую при окислении на воздухе. Непосредственно перед использованием **чай варят 1-2 минуты в кипящей воде**, а затем **едят как салат**, приправляя растительным маслом, чесноком, креветками и другими пряностями.

### Парагвайский чай «матэ»

В Северной Америке индейские племена используют как чай листья **кустарника кассине**, но приготовление напитка держится в глубокой тайне.

У народностей Южной Америки пользуются популярностью крупные кожистые, зубчатые по краям листья вечнозеленого высокого **дерева мате - парагвайского чая**. Собирают их раз в три года, срезая молодые ветви и связывая их в веники, которые подсушивают на огне.

После такой обработки (сапекирования) листья растирают в порошок и снова поджаривают на слабом огне, пока они не станут золотисто-желтыми и не приобретут своеобразный аромат. Обычно порошок насыпают в специальную посуду, изготовленную **из толстостенной тыквочки**. Затем наливают крутой кипяток, добавляют **кленовый сок, cахар, ром, молоко**. Вставляют камышовую или металлическую палочку с сеточкой на конце, называемую **бомбижа** или **бомбилья**, и тянут через нее обжигающий напиток.

Ритуал такого чаепития может длиться часами: выпив чай из одного сосуда в него снова наливают кипяток, добавляют сахар и продолжают пить.
Ученые находят действие парагвайского чая матэ на организм человека весьма полезным, т. к. в нем содержится примерно **в два раза меньше кофеина**, чем в традиционном чае. Мате в ряде стран Южной Америки считается **«божественным эликсиром жизни»** , занимающим в жизни аборигенов более высокое место, чем еда и сон. Народная медицина рекомендует принимать матэ для улучшения работы сердца, желудочно-кишечного тракта, для укрепления памяти и нервной системы.

### Почечный чай «кошачьи усы»

В некоторых районах Австралии, а так же на островах Яна, Борнео, Суматра и в Бирме произрастает многолетник, называемый «кошачьи усы» за свои соцветия на верхушке стебля, имеющие длинные оригинальные тычиночные нити и пестики, выходящие за пределы венчика.

Целебными свойствами по восстановлению функции почек обладают **листья «кошачьих усов»**, которые измельчают, заваривают кипящей водой и настаивают 30-40 минут. Еще с 1928 года почечный чай был испытан в фармакологии ряда европейских стран, а в 1939 году в Россию из яванского ботанического сада попали несколько семян почечного чая и уже с 1941 года почечный чай используется в российской фармакологии. Используют его в виде водного настоя из 1 ч. ложки измельченного сырья на 1 стакан кипятка по 1/2 стакана 2 раза в день перед едой.

### Целебный настой «чайный гриб»

Особую группу целебных чаев составляют напитки, получаемые **при смешении чая с различными микроорганизмами**. В нашей стране уже много лет широко используют особую закваску «чайный гриб» (она же **«японский гриб», «фанго», «японская матка»**), точное происхождение которой не установлено.

По внешнему виду это толстая слоистая пленка грязновато-белого цвета, гладкая сверху и волокнисто-лохматая снизу, напоминающая медузу. Эта пленка является продуктом жизнедеятельности двух сожительствующих **микроорганизмов дрожжеподобного грибка и уксусно-кислой бактерии**. Грибок обладает способностью сбраживать сахар, образуя спирты и углекислый газ, а бактерия окисляет спирт и превращает его в уксусную кислоту. Поэтому напиток получается приятного кисловатого вкуса и слегка газированный.

Поддерживать жизнедеятельность гриба совсем просто - достаточно положить небольшой кусок отслоившейся пленки в банку с 1-3 литрами сладкого некрепкого чая и оставить в комнате на 7-8 часов, не прикрывая банку плотной крышкой (можно кусочком марли в 2 слоя). Настой слить в другую посуду, а в банку с грибом вновь налить сладкий чай. **Процесс можно повторять многократно**, периодически промывая гриб теплой водой и отслаивая наросшие пленки, которые используются как закваска.

Получившийся чайный настой содержит в своем составе **кофеин, много витаминов, ферменты, дубильные и ароматические вещества, минеральные соли**. Настой безвреден для человека и оказывает положительный лечебный эффект при различных заболеваниях. Прием напитка по половине стакана 3 раза в день в течение 2-3 недель для улучшения аппетита перед едой. Для утоления жажды в напиток можно добавлять отвар шиповника или ягодные соки. **Употребление напитка чайного гриба** улучшает состояние больных атеросклерозом, склеротическими формами гипертонии, некоторыми заболеваниями печени и желчного пузыря.

### Чайная пыль

Кроме основных способов использования чая как напитка, он еще и является сырьем фармацевтического производства в основном **в виде чайной пыли или грубых чайных листьев**, из которых научились извлекать витамин Р. Экстракты чая используют в фармакологии как средства, заменяющие морфий и не обладающие побочными действиями как наркотик. Чайная пыль - желтоватого цвета тончайший порошок, образующийся при переработке чайных листьев, из которого вырабатывается натуральный кофеин.

### Чайное масло

В Японии из чайных семян, хотя чайный куст дает их не так уж и много, вырабатывается **чайное масло, близкое по составу оливковому**.

Применение чайного масла довольно широкое:

• в точном приборостроении как смазка;

• в пищевой промышленности и в чаепроизводстве (деревянная тара для чая пропитывается чайным маслом);

• в мыловарении (в такое мыло не добавляются красители);
• в фармацевтической промышленности и при производстве косметических препаратов

• Жмых, остающийся при производстве чайного масла, используется при производстве ядохимикатов и бытовой химии. Чайное сырье применяется так же при производстве натуральных красителей для кондитерского производства и косметики.



|  |
| --- |
| **Зеленый чай**http://im6-tub.yandex.net/i?id=30708383&tov=6Зеленый чай как и черный производят из листьев одного и того же растения - Camellia sinensis. Но после сбора листья сразу высушивают, не подвергая ферментации (окислению), поэтому зеленый чай сохраняет больше полезных свойств, чем черный чай.По содержанию витаминов, микроэлементов, минералов и различных кислот**зеленый чай не знает себе равных**! Зеленый чай содержит витамины Р (по содержанию этого витамина зеленый чай рекордсмен в растительном мире), В1, В3, К, каротин, никотиновую и пантотеновую кислоты. В 100 г сухого зеленого чая содержится 2480 мг калия, 495 мг кальция, 440 мг магния и 82 мг железа. Помимо этих соединений есть еще марганец, натрий, кремний, фосфор и его соединения, фтор, йод, медь, золото. Благодаря содержанию кофеина и высокой P- и С-витаминной активности зеленый чай по праву считается лечебным напитком.Кофеин в зеленом чае стимулирует центральную нервную систему и деятельность сердца, нормализует кровяное давление, делает дыхание более глубоким, расширяет сосуды мозга, сердца и почек, повышает работоспособность и активность, снимает усталость и депрессию. **Зеленый чай способствует снижению веса**! Кофеин увеличивает интенсивность обмена веществ и делает человека более активным, а один из полифенолов зеленого чая - эпигаллокатехин галлат нормализует уровень гормонов. Благодаря этому зеленый [чай](http://www.silax.ru/) способен сжигать жиры без использования гормональных или стимулирующих средств.Катехины, входящие в состав неферментированных листьев чая, повышают прочность капилляров, уменьшают проницаемость стенок кровеносных сосудов. Алкалоид теофиллин стимулирует деятельность сердца. **Зеленый чай нормализует деятельность желудка и кишечника**, улучшает пищеварение, благодаря содержащимся в нем танину и полифенолам (у многих народов Средней Азии существует обычай пить зеленый чай перед едой).http://im5-tub.yandex.net/i?id=43433058&tov=5Цинк делает **зеленый чай лучшим напитком для беременных женщин**. В Китае и Японии ученые проводили исследования, которые показали снижение риска онкологических заболеваний у тех, кто потребляет много зеленого чая. Кроме того, зеленый чай – **прекрасное профилактическое средство пародонтоза и кариеса**. Зеленый чай рекомендуется пить при воспалительных простудных заболеваниях, сопровождающихся повышенной температурой. Человек обильно потеет и вместе с влагой из организма выходят токсины.**http://im6-tub.yandex.net/i?id=98684003&tov=6Зеленый чай – традиционный напиток азиатских народов**. Настоящими ценителями, почитателями и знатоками зеленого чая, хранителями многовековых чайных традиций являются китайцы и японцы. Конечно, не только в азиатских странах пьют и производят зеленый чай. В Латинской Америке, на Кубе и Ямайке, на Барбадосе и в бывших колониях Англии в Карибском море, в Гватемале, Гондурасе, в Центральной Америке и в Африке пьют зеленый чай – только напиток этот отличен от традиционного известного нам китайского чая, способом приготовления или растительным сырьем, из которого готовится зеленый напиток.России и на территории бывшего СССР зеленые байховые чаи **потребляют главным образом в Калмыкии, Башкирии, Бурятии**. Знаменитые советские зеленые чаи вырабатываются только в Грузии. Грузинский зеленый чай насчитывал несколько десятков торговых сортов. Наиболее известный и высококачественный зеленый чай (кстати, единственный лучший зеленый чай, производимый в Европе) – «Букет Грузии».В последние несколько лет в России все большую популярность приобретает **китайский зеленый чай**. В Китае чай производят уже более пяти тысяч лет. За это время китайцам удалось досконально изучить культуру производства чая, вывести новые, необыкновенные элитные сорта. Кстати, в России первым начали пить именно зеленый чай, и только позднее его вытеснил черный чай. http://im2-tub.yandex.net/i?id=52876465&tov=2Сегодня на российском рынке представлен зеленый чай самых разных сортов и различного качества.Зеленый байховый чай отличается от черного отсутствием специфического чайного вкуса и аромата и более выраженной терпкостью. Это своеобразный напиток светло-зеленого цвета с золотистым оттенком, с тонким ароматом, сочетающим запах свежевысушенного сена, увядшего земляничного листа и лепестков розы или цитрусовых. Впрочем, **зеленый чай отличается большим разнообразием вкусовых оттенков** – все зависит от сорта чая.**Как производят зеленый чай?****Собранные листочки слегка подвяливают на солнце** (чем меньше времени листья вялятся, тем ближе готовый зеленый чай по своим характеристикам к белому чаю).**Затем зеленый чай сушат** (или обжаривают в горячем воздухе) - в закрытой духовке или на открытом огне с дымком (в зависимости от особенностей сушки, зеленый чай приобретает те или иные вкусовые качества).**После сушки листочки чая скручивают**. Зеленый чай лучших сортов скручивают вручную, пока лист не пропитается соком, не потемнеет и не приобретет темно-зеленый цвет. Скручивают зеленый чай в разные формы, связывают в виде цветка, шара, пирамидки, которые раскрываются после заваривания.**http://im0-tub.yandex.net/i?id=78783456&tov=0Сырье для зеленого чая собирают только весной и осенью**. Осенний чай считается более терпким из-за обилия дубильных веществ в листе. За счет обжаривания листа настой китайского зеленого чая приобретает легкий оранжевый оттенок, заваренный японский зеленый чай имеет характерный и легко узнаваемый цвет - от лимонно-желтого до зеленоватого.**Зеленый кирпичный чай** (называемый у нас также «калмыцким») вырабатывают из старых и крупных осенних чайных листьев, которые собирают после завершения сбора листа для черного чая. Своеобразный ярко выраженный аромат, горьковатый и терпкий вяжущий вкус, а также красно-желтая окраска калмыцкого чая связаны со специальной технологией переработки - в отличие от других сортов, лист не подвергается завяливанию и ферментации. |

# Красный чай

Под этим названием понимают два рода чайных напитков: это **недорогой красный чай**, приготовленный **из цветов каркаде или растения ройбос** и **элитный красный китайский чай** из листьев чайного кустарника.

Напиток каркаде после заваривания приобретает яркий красный с малиновым оттенком цвет. Чайный напиток ройбос, приготовляемый из игольчатых листьев южно-африканского растения (его название в переводе означает «красный куст»), имеет темно-красный настой с запахом сена и нерезким кисло-сладковатым вкусом.

**Китайский красный чай– это в нашем привычном понимании черный чай**, в Китае чай, который европейцы называют черным - называют красным. После заваривания чайный напиток приобретает насыщенный цвет от темно-медового до красно-коричневого оттенка. **Высококачественный красный чай вырабатывается только в Китае** и относится к самым лучшим сортам чая. Красный чай считается сильно ферментированным, его ферментация доходит до 45-50%. **Красный чай гораздо экстрактивнее черного и ценнее по вкусовым качествам**. Свое высокое качество красный чай сохраняет дольше, чем черный чай, так как меньше подвержен окислительным процессам.

Китайский красный чай – это лучший [черный чай](http://www.silax.ru/146.html)! Хороший красный чай выращивается и производится только в Китае и Тайване. Лучшие сорта красного чая выращиваются в высокогорных районах Китая, вдали от городов. Красный чай приготавливается из завязи и первых нежных листочков чайного куста. Сразу в день сборки красный чай подвергается осторожному процессу ферментации. **Дорогой красный чай связывается вручную** и в разваренном виде раскрывается в красивые формы цветка, пирамидки, китайского фонарика.

Полуферментированный красный [чай](http://www.silax.ru/) занимает промежуточное положение между черным и зеленым чаями. Это редчайший сорт, производящийся ныне только в Китае и на Тайване, где его называют **«оолонг» - «черный дракон»**. Уникальному и ценнейшему напитку присущ пряный букет с легчайшими ароматическими цветовыми и фруктовыми тонами. В зависимости от структуры почвы чайной плантации и климата, цветовая гамма чайного настоя может варьироваться от светло-зеленого до оранжевого и светло-коричневого цветов.

На сегодняшний день красный чай оолонг - лучший из всех известных освежающих чайных напитков. Для производства красного чая используются, прежде всего, так называемые «глушки» - глухие побеги растения без почек, которые собирают весной. Внешне сухой лист красного чая неотличим от черного, а распознать его можно только по окрасу разваренного листа красного по краям и зеленоватого посредине. Красный чай оолонг или улун содержит самое большое количество эфирных масел, поэтому этот сорт чая является самым ароматным.

Красный ферментированный чай и чай улун лучше других чаев повышает сопротивляемость организма и питает витаминами, аминокислотами и полифенолами. Красный чай заваривается горячей водой 90-95 С, настаивается 2-4 минуты. Красный чай можно подавать с лимоном, молоком или сахаром, пить чай горячим или охлажденным. Но чтобы полнее почувствовать его аромат и вкус, **лучше пить красный чай без добавок**. Заваривать китайский красный чай можно до 3 раз.

**Желтый чай**

Желтый чай относится к неферментированным сортам чая, хотя слабая ферментация все же происходит во время скручивания, когда часть веществ листа успевает окислиться. **Желтый чай бывает только китайский!** Настоящий желтый чай получается только из сырья, собранного с определенных плантаций, где выращивается чай с мясистыми и плотными листами небольшого размера. Собирают и обрабатывают чайный лист исключительно вручную.

Желтый чай требует тщательной и осторожной подготовки сырья и внимательного приготовления, иначе может получиться какой угодно чай, но только не желтый. Кроме того, для приготовления одного килограмма желтого чая, нужно собрать около 25 000 молодых и сочных побегов чайного куста. При этом используют самые нежные молодые флеши, и **желтый чай получается только высшего сорта**.

Особый сорт чайного куста и трудоемкий процесс обработки сырья делает желтый чай продуктом малорентабельным и дорогим, а потому и малопопулярным как в самом Китае, так и за его пределами. Хотя причины малой распространенности этого чая не только в этом. **Желтый китайский чай на протяжении многих веков вплоть до 30-х годов 19 века был запрещен к вывозу из страны**. За нарушение этого запрета виновный, невзирая на должности или родство, карался очень сурово. Желтый [чай](http://www.silax.ru/) был напитком, который употребляли только при дворе императора, а позднее – в домах высших сановников и во время религиозных церемоний. На протяжении 19 и 20 веков Китай временами «открывал границу» для экспорта желтого чая.

В 30-60-х годах XIX века **желтый чай ввозился в Россию в обмен на соболиный мех**. В самом конце XIX века, после японо-китайской войны и кабального Симоносекского мира 1895 года, жёлтые чаи в течение полутора-двух десятилетий в небольших количествах ввозились в Западную Европу. Затем были небольшие периоды свободного вывоза жёлтых чаёв за пределы Китая с 1927-го по 1937 год, и с 1949-го по 1959 год, когда был допущен их экспорт в ограниченных размерах. С начала 60-х годов Китай вновь вступил на путь прежней политики резкого ограничения количества и ассортимента чаёв, вывозимых на внешний рынок. И первым в списке «закрытых» для Европы товаров, как и сто лет тому назад, был жёлтый чай. Сократилось его производство и на внутреннем рынке.

В зависимости от способа завяливания листа **принято различать желтый чай «теневой»** (почки завяливают или даже высушивают в тени) и **желтый чай «солнечный»** (высушивают на слабом солнце). Во многих странах желтые чаи часто путают с зелеными ароматизированными или с пушонгами, механически включая желтый чай в общую категорию ароматизированных чаёв. Это не правильно, поскольку желтый чай – это особый сорт чая, а не отнюдь не зеленого, цветочного или ароматизированного. Как и другие китайские чаи, желтый чай подвергают отчасти искусственной ароматизации, которую он превосходно воспринимает. Этим несколько разнообразят ограниченное число сортов жёлтых чаёв.

По виду сухой заварки желтый чай можно принять за [зеленый чай](http://www.silax.ru/143.html) невысокого сорта. Чтобы отличить настоящий желтый чай от зеленого или белого, достаточно взглянуть на отражение его настоя на стенках фарфоровой чашки или блюдца. Границы ободка будут нежного золотисто-розового цвета, тогда как настой зеленого чая отражается зеленоватым или зеленовато-жёлтым цветом. **Основной цвет заваренного желтого чая желтый или янтарно-желтый с разной степенью насыщенности**. Чаинки заваренного желтого чая имеют тёмный цвет с зеленоватым или желтоватым оттенком, особенно различимым во внутренней части листа, если он слабо скручен. Важно помнить, что желтый чай бывает только листовой, причем чайные листы слабо скручены вдоль оси листа.

Желтый чай - напиток романтический и благородный! Редкостная мягкость, удивительная бархатистость и неповторимый аромат на протяжении веков считались главными достоинствами желтого чая. **Желтый чай обладает совершенно особенным вкусом и запахом**, что отличает его от любых других сортов китайского чая. Вкус желтого чая необычайно богат различными едва уловимыми нотками и оттенками, желтый чай обладает тонким, ласкающим вкусом с едва ощутимой терпкостью и нежнейшим ароматом. Желтый чай предназначен для долгого наслаждения самим чаем, его роскошным и одновременно неуловимым вкусом.

**По своей экстрактивности желтый чай превосходит все прочие сорта**. Как и зеленый чай, желтый чай славится своими целебными свойствами: выводит токсины, очищает кровь, нормализует физиологические процессы и улучшает зрение. Желтый чай обладает повышенным тонизирующим эффектом и очень богат антиоксидантами.

**Заваривание желтого чая**: на 250 мл воды берется 3 грамма сухой заварки. Желтый чай заваривают, 6-8 раз заливая и сливая горячую воду, постепенно и последовательно увеличивая время настаивания (от 30 секунд до 90 секунд).

Интересный факт: **до распада СССР небольшие партии желтого чая поступали из Грузии**, где он производился в крайне небольшом количестве.

**Белый чай**

Белый чай заваривали еще при дворе Китайских императоров. Употребление белого чая вошло в обиход благодаря императору Чен Нана. Однажды он сидел в саду, пил кипяченую воду, так как помешан на гигиене, и ему в чашку упали несколько листочков с чайного дерева. Вкус получившегося напитка поразил Чен Нана, настолько он был бодрящим и вкусным.

Производится этот чай всего в двух местах: в китайской провинции Фуцзянь и в горах острова Шри-Ланка, на высоте 1000-2200 метров. Существуют две разновидности белого чая: Пай Му Тан (Pai Mu Tan), названный также "белым пионом" и Инь Жень (Yin Zhen), который называют "серебряные иглы", это один из самых дорогих сортов чая в мире.

Есть следующие сорта белого чая: белый пион, зеленый снег, серебряные иглы и другие сорта.

Молодые листочки чайного дерева собирают всего в течение нескольких часов и всего два дня в году: в апреле и в сентябре. Из почки выходит серебряная стрелочка, их и собирают вручную рано утром с 5 до 9 утра. Сборщики этих серебряных стрелочек не имеют права есть лук, чеснок, пряности, употреблять алкоголь, чтобы запах не испортил аромата листочков.

Если во время сбора начинается ветер или идет дождь, то весь урожай пропадает, а цены на белый чай, и без того высокие, сильно растут.

Для белого чая собираются самые молодые неповрежденные листочки, обычно для дорогих сортов чая срывается либо один верхний, либо два верхних листика.

После сбора листики выдерживают на пару не более одной минуты для остановки ферментации, затем их подсушивают. Некоторые сорта белого чая иногда все же немного ферментируют. В готовом чае все листики ровные и светлые. Цвет листьев обычно не изменяется, остается зеленоватого цвета.

После этих двух этапов приготовления чай готов к употреблению. Он самый натуральный из всех видов чая, так как его не скручивают. При заваривании чай имеет светлые оттенки, он очень прозрачный с тонким неповторимым цветочным, слегка травяным ароматом.

Белый чай сложно транспортировать и хранить, так как вся его прелесть в его свежести. Он обладаем массой целебных свойств. Белый чай укрепляет иммунитет, повышает свертываемость крови и способствует заживлению ран. Он также препятствует развитию сердечно-сосудистых заболеваний, раковых опухолей и кариеса.

Белый чай имеет традицию заваривания. Его нужно заливать мягкой, негорячей водой (50-80 градусов). Горячая вода убьет все запахи и полезные вещества. Заваривание длится не более пяти минут. Заваривать чай следует в керамическом, фарфоровом или стеклянном чайнике. На одну чашку Вам потребуется от пяти до десяти граммов белого чая.

Хранить белый чай следует в сухом помещении, в хорошо закрытой металлической посуде. Нельзя хранить чай рядом с пахнущими продуктами, так как он очень быстро впитывает посторонние запахи.

Белый чай называют эликсиром бессмертия. Белый чай самый полезный из всех чаев, в нем содержится максимум витаминов и полезных веществ, которые в процессе обработки покидают другие виды чая. Белый чай богат витаминами, он обладает антивирусными свойствами, защищает от бактерий, укрепляет сердечно-сосудистую систему. В белом чае содержатся вещества, замедляющие процесс старения кожи и предотвращающие появление опухолей.\

**Из чего на самом деле производят холодный чай из магазинов?**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |
| --- |
| http://www.tea.ru/i/2009/limonad.jpgХолодный чай изготовляют на основе питьевой очищенной воды. В состав качественного продукта должны входить натуральные ингредиенты: чайный порошок, сахароза и фруктовый экстракт. Качественный холодный чай не может содержать консерванты, красители, ароматизаторы и не должен быть газированным.Ассортимент вкусов холодного чая в большинстве компаний-производителей почти одинаковый. Это в первую очередь — экстракт черного чая с разнообразными вкусовыми дополнениями: персика, зеленого яблока и лимона, или экстракт зеленого чая без ароматических добавок или с лимоном. В борьбе за потребителя компании начали использовать и другие ароматы — ананаса, жасмина, клубники, чайной розы, малины и каркадэ.В настоящий момент холодный чай разливают в два вида тары — пластиковые бутылки емкостью пол- и полтора литра, а также в жестянки. Лучше покупать чай в бутылках, разлитый в горячий способ. Его готовят под давлением при температуре 120°С, потом охлаждают до 80°С и тогда уже разливают в бутылки. Поэтому консерванты оказываются ненужными. Уже закрученную бутылку охлаждают. Она должна быть термостойкой.Некоторые же производители готовят холодные чаи по такому принципу: разводят в прохладной воде порошок, а затем, чтобы напиток не портился, добавляют консерванты. Вот вам и традиционный привкус химии.В домашних условиях можно провести такой эксперимент: попробуйте налить кипяток в бутылку из-под холодного чая. Если она не деформировалась — напиток готовили горячим способом. В такой, как правило, добавляют сахар, а не его заменители с целью сэкономить на себестоимости. А заменитель сахара имеет специфический привкус, к тому же является канцерогеном. |
| **Самый дорогой в мире чай** | http://www.tea.ru/i/h1_right.gif |

|  |
| --- |
| http://www.tea.ru/images/material-images/2dahun.jpg**Самый дорогой в мире чай** называется **Дахунпао**, что в переводе обозначает "Большой красный халат". Относится он к [**улунам**](http://tea.ru/d-190.html) (чаям сильной ферментации, обладающим интенсивным вкусом и ароматом). Получают "Большой красный халат" из листа всего шести кустов, растущих недалеко от монастыря Тяньсинь. Возраст этих уникальных кустов - 350 лет. Каждый год собирали не более 500 граммов легендарного чая, стоимость готового продукта достигала .685 тысяч долларов за килограмм. В 2005-м году 20 граммов чая (четыре ложки) на аукционе в провинции Фуцзянь продали за 208 тысяч юаней (около 25 тысяч долларов), а неделей раньше такое же количество - за 24 тысячи долларов. В 2006-м году весь урожай передали на хранение в китайский Национальный музей чая, на дальнейший сбор был объявлен мораторий. Отныне чаем Дахунпао не сможет насладиться никто. Однако с 80-х годов прошлого века материнские кусты стали размножать вегетативным способом. Получаемый с них чай тоже называется "Большой красный халат", однако знатоки считают, что он не идет ни в какое сравнение с настоящим Дахунпао. |

**Использование чая в домашней кулинарии**

**В китайской кухне** [чай](http://www.silax.ru/) в сухом виде используется как **специфическая приправа** к блюдам из птицы и дичи, а так же для сдабривания блюд из овощей, риса, рыбы и моллюсков.

Чайный экстракт из свежих листьев чая используется как превосходное средство, предотвращающее процессы порчи и гниения пищевых продуктов.

**Кулинары Китая и Бирмы** употребляют **чай как приправу в сочетании с чесноком**, и, как ни странно, такое сочетание дает превосходный своеобразный и очень пикантный эффект. Самое неожиданное в этой «пряной паре» это то, что бактерицидные свойства пищи значительно усиливаются, в то время как приглушается и делается почти неощутимым неприятный для окружающих запах чеснока.

Испитая чайная заварка (вторичное заваривание) используется в кулинарии **для вымачивания** сильно соленой сельди с мягким филе - дубильные вещества чая делают его более плотным.

До XIX века на Шри-Ланке выращивали кофе, который являлся главной культурой острова. Но 1869 году вирус Hemileia vastatrix или "плесень кофейной ржавчины" истребил большую часть кофейных плантаций. Владельцы насаждений начали выращивать другие культуры на плантациях, дабы избежать разорения. Они выбрали ответственного за чайные насаждения на 19 акрах земли, им стал шотландец Джеймс Тейлор. В северной Индии Тейлор ознакомился с основными знаниями о выращивании чая. Фабрикой Джеймсу служила веранда его бунгало, где он вручную скатывал чайные листья и высушивал их на угле в глиняных печах.

Первыми покупателями Тейлора стали местные жители. В 1872 году фабрика Тейлора была уже полностью оснащена необходимым оборудованием, а через год его чай уже продавался на аукционе в Лондоне и на него был хороший спрос. Всего за семь лет производство чая Тейлора выросло в несколько раз, если в 1873 году он продавал 23 фунта чая, то в 1880 продажи составили уже 81,3 тонн в год, а десятью годами спустя Тейлор продавал уже 22б 899, 8 тонн чая в год. Плантации увеличивали очень быстро, и вскоре Цейлонский чай стал одним из самых популярных в мире.

Производство чая на Шри-Ланке приносит стране большую прибыль, рабочие чайных плантаций не прекращают работу даже во время праздников.

**Сколько можно пить чаю**

Вопрос этот интересует многих, хотя вообще-то это дело вкуса и привычки. Есть чаелюбы-рекордсмены, способные выпить за несколько часов 70-80 стаканов чая. В странах юго-восточной Азии жители выпивают от 20 до 60 чашек чаю за день, а в республиках Средней Азии - по 25-30 чашек.

Согласно старинным обычаям [чай](http://www.silax.ru/) подают здесь **перед едой**, вернее в самом начале еды - в основе этой традиции лежат целебные особенности напитка, потому что **чай повышает тонус пищеварительного тракта** и способствует лучшей усвояемости пищи. Надо, однако, не забывать, что как бы ни был вкусен и желаем этот напиток, увлекаться им без меры нельзя.

Взрослому человеку положено в день выпивать 800-1000 мл жидкости (без первых блюд), включая и чай. **Полезная дневная средняя норма сухого чая составляет 10 г**, а высшая - 12-15 г в день. Лучше распределить ее на 4-6 стаканов и выпивать в течение дня или в три приема.

Не следует пить крепкий чай людям, страдающим глаукомой, подагрой, язвенными болезнями, а также употреблять его на ночь. При нарушениях деятельности желудочно-кишечного тракта чай лучше пить холодным и сладким, добавив в него свежее, не кипяченое молоко.

При настаивании 1 ч. ложки сухого чая в настой переходит 0,05-0,1 г кофеина, большие дозы этого алкалоида могут оказывать возбуждающее действие. В случае повышения дозы или специального извращенного приготовления сверх крепкого напитка, в него **экстрагируют вредные вещества**, при употреблении которых появляется перевозбуждение центральной нервной системы, приводящее ко всем соответствующим последствиям.