



## **Национальные способы заваривания чая**

*Выполнила Кузьмина Е.Н. учитель технологии  
ГБОУ школы №5 СПб Центрального района*



# Туркменский способ.

В Туркмении чай заваривают не водой, а верблюжьим молоком.



Большой фаянсовый чайник на 3 литра ставят в раскаленный песок для прогрева. Затем в него засыпают черный байховый чай, как правило мелкий индийский низких сортов, из расчета 25гр.на литр молока,(смачивают ) его стаканом кипятка, чтобы чай (расправился), а затем тотчас же заливают кипящим верблюжьим молоком и выдерживают до 10-15 мин, после чего доливают сливкам. После этого напиток обязательно сильно взбалтывают.



## Монгольский способ

Этот способ употребления чая сходен с калмыцким, киргизским. Поэтому они объединены в одну группу



Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и заливают 3 столовые ложки этого порошка литром холодной воды, нагревают. Как только вода закипит в нее добавляют 2литра овечьего, верблюжьего молока, 1 столовую ложку топленого масла яка и половину стакана какой либо крупы (рис, пшено), 50-100г.предварительно пережаренной муки. Все это еще раз доводят до кипения и готовности, при чем по вкусу добавляют соль.



## Китайский способ

Заваривают в Китае чай в специальных – гайванях -, объемом 200-250 мл. В такую чашку засыпают 5 г. чая и тотчас же заливают водой до половины объема. Время заваривания не превышает 2 мин. Чай пьют в горячем виде маленькими глоточками, без сахара и приправ.



Выпив четверть содержимого гайвани, оставшуюся четверть настоя вновь заливают кипятком.



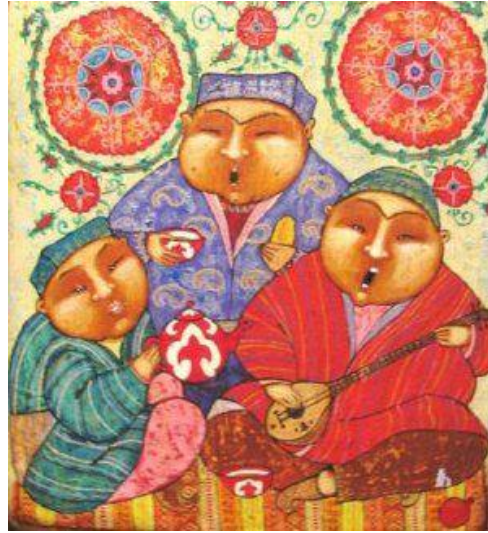
# Тибетский способ

Чайный напиток в Тибете называется – ЧАСУЙМА и представляет собой крепкий кирпичный чай (примерно 50-75 г. Сухого чая на литр воды), в который добавлены сливочное (обязательно топленое) масло яка (100-250 гр.на литр) и соль по вкусу.

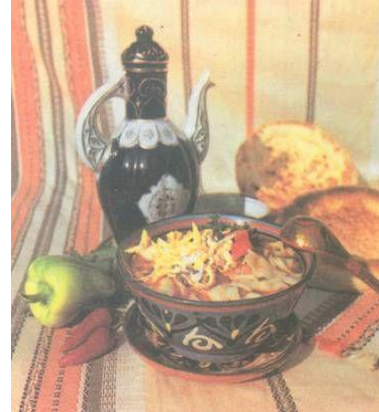
Всю эту смесь в горячем виде взбивают в специальном продолговатом бочонке. Этот чай способен почти мгновенно восстанавливать силы ослабевшего человека



# Узбекский способ



Здесь национальным напитком является зеленый чай-КОГ-ЧАЙ. Сухой зеленый чай засыпают в хорошо согретый чайник, затем чуть-чуть заливают кипятком на четверть объема чайника и помещают на 2 мин в ток горячего воздуха (например в открытую духовку), после чего чайник доливают до половины, покрывают салфеткой, а еще через 2-3 мин заливают сверху кипятком. Выдерживают 3 мин.



# Японский способ

В Японии пьют зеленый и иногда желтый чай



Желтый чай заваривают по китайскому классическому способу - прямо в гайвани, время экстракции - 2 мин. Что же касается зеленых чаев, то в большинстве случаев японцы перед завариванием их сначала растирают в порошок в специальных фарфоровых ступках, а затем заливают в фарфоровых, предварительно согретых шаровидных чайниках вместимостью 0,5-1 литр.



## Английский способ

Англичане – одна из самых чаепотребляющих наций в мире.

В Англии предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета 1 чайная ложка на чашку воды плюс 1 чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком и настаивают 5мин. Пока напиток настаивается, в сильно разогретые чашки разливают согретое (но не кипяченое) молоко (до трети чашки, по вкусу) и только после этого в молоко наливают чай, но не в коем случае не наоборот. Англичане очень строго придерживаются этого правила.





# Индийский способ



Национальным напитком в Индии является так называемый замороженный чай: на 300-350мл воды кладут 3 чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 мин и охлаждают. Затем специальный стакан вместимостью 0,5 литров наполняют кубиками льда, заливают в него весь остуженный чай, добавляют сахар и лимон, а иногда сок всего плода, который выжимают в стакан, после чего пьют маленькими глотками.

