Чай

Подготовка к зачету по теме

Чай. Выращивание и сорта

Районы выращивания чая

Когда разговор идет о производстве чая, неизменно первой возникает мысль о Китае, и это вполне обоснованно, поскольку Китай был и остается крупнейшим в мире производителем чая, причем в его наибольшем ассортименте и при очень высоком качестве. Современный Китай занимает второе место в мире по объему производства чая, уступая только Индии.

Индия, бесспорно, самый крупный производитель чая в мире, эта страна всегда производила самые высококачественные сорта чая в мире, а также самые большие разновидности чая в любой форме. Чай из Индии хорошо известен своим ароматом, вкусом и настоем.

Выращиванием чая занимаются и на Шри-Ланке. До 1830-х годов на Цейлоне (а именно так до 1972 года назывался остров Шри-Ланка) выращивали главным образом кофейные деревья, что приносило огромные прибыли. Однако затем ситуация изменилась, когда все кофейные деревья оказались поражены болезнью и в течение ближайших лет погибли. После их гибели начали предприниматься попытки разведения чайных кустов, однако все они были безуспешными вплоть до 1867 года, когда шотландцу Джеймсу Тейлору

00:52

Дальше

удалось заложить первую чайную плантацию. Именно этот год считается годом рождения шриланкийского чаеводства. Таким образом, за 30 лет остров превратился из производителя кофе в производителя чая.

Сегодня Шри-Ланка - один из ведущих поставщиков этого напитка на мировой рынок. Шри-Ланка - один из самых экологически чистых горных районов мира, идеальное место для произрастания чайных растений, круглогодичного сбора чайного листа, получения чая высочайшего качества, известного на мировом рынке как цейлонский. Поскольку природные условия острова почти однородны, то и местные чаи мало разнятся между собой. Лучшие чаи получают с высокогорных плантаций, расположенных в центре горного массива в южной части острова на высоте около 1200 метров над уровнем моря.

Районы выращивания чая

На Тайвань чаеводство пришло из провинции Фуцзянь в начале XVIII века. Климат и другие природные условия Тайваня оказались идеальными для вегетации чайного куста, позволяя снимать от четырех до шести урожаев молодых нежных листьев в году, тогда как в краях с более прохладным климатом это можно сделать лишь три раза. Тайваньский чай очень скоро стал высоко цениться, и двор правившей Китаем маньчжурской династии Цин (1644-1911) начал содействовать развитию тайваньского коммерческого чаеводства. Со второй половины XVIII века в материковый Китай и страны Юго-Восточной Азии ежегодно экспортировалось около 10 тыс. тонн тайваньского чая. Чай был самым важным коммерческим продуктом Тайваня после риса и сахара.

Индонезия тоже внесла заметный вклад в выращивание чайной культуры. Индонезийский чёрный рассыпной чай к началу Второй мировой войны наравне с чайной продукцией из Индии и Цейлона доминировал на международном рынке. Однако война и последовавшие годы трудного становления Индонезии на путь самостоятельного развития были отмечены запустением в чайном производстве, вплоть до 80-х годов. К концу XX столетия в Индонезии действовали 16 чайных фабрик, обслуживающих крупные плантации на Яве, Суматре и первые плантации на Сулавеси. Особенно качественный чай производят на Северной Суматре на высокогорной плантации, раскинувшейся вокруг озера Тобо, возникшего в громадном кратере некогда потухшего вулкана.

Начало и развитие выращивание чая в Японии уходит своими корнями в глубокую древность. Первые посадки китайского чайного куста были сделаны буддийскими монахами в IX века вблизи древней столицы Киото в горах района Уджи, который и поныне славится наилучшими сортами японского зеленого чая. Вскоре были заложены плантации в районах Асахи, Камбаяши, Кьегоку, Ямана и Умойи, которые действуют по сей день.

Районы выращивания чая

Япония вырабатывает лишь один вид чая - зеленый. Число плантаций сильно возросло после Второй мировой войны: они возникли на трех из четырех основных островов страны (Хонсю, Сикоку и Кюсю). Климат всех трех островов (на Хонсю - только его часть к югу от Токио) вполне благоприятствует произрастанию чайных кустов. Там много тепла и влаги, а большинство плантаций чая располагается на склонах гор вблизи рек, озер и горных потоков, которые способствуют образованию густых туманов и сильных утренних рос, что положительно влияет на развитие чайных побегов. Несмотря на то, что климат в Японии теплый и влажный, все же японские чаи относятся к одним из самых северных.

В числе других стран, которые занимаются выращиванием чая, можно отметить Вьетнам, Бангладеш, Непал, Малайзию, Турцию, Иран, Грузию, Азербайджан, Россию (Краснодарский край), Бурунди, Эфиопию, Мадагаскар, Маврикий, Мозамбик, Руанду, Уганду, Зимбабве, Азорские острова, Аргентину, Бразилию, Эквадор, Перу, Австралию, Папуа - Новую Гвинею и Пакистан, который в конце века заложил свои первые чайные плантации. Чай, производимый в этих странах, не слишком широко известен и его качество, за некоторыми исключениями, не отличается особенно высокими показателями. Впрочем, этого нельзя сказать об отдельных плантациях, где делают отменный чай.

Выращивания чая

Несмотря на удивительное разнообразие сортов чая, все они получаются из листьев одного и того же растения - камелии китайской (Camellia sinensis). Ещё в 1843 году английский ботаник-путешественник Роберт Форчун установил, что отличие чёрного чая от зелёного заключается в технологии обработки сырья, а не в использовании разных ботанических видов чайного дерева.

Чай является многолетним растением, его возраст может достигать нескольких столетий. Однако срок жизни обычного чайного дерева, выращенного на плантации, безусловно, намного меньше. Через 4-5 лет после посадки растение вступает в фазу активного роста - это самый продуктивный период его жизни. Но с возрастом жизненная активность чая ослабевает: когда дерево перестает давать необходимый урожай (в среднем это происходит через 50-70 лет), его выкорчёвывают, таким образом производя обновление плантаций.

Для того чтобы максимального увеличить продуктивный срок жизни чая, ученые разработали специальные агротехники, включающие в себя механизмы заложения плантаций, способы ухода за почвой (вспашка, мульчирование, орошение, подкормка) и обрезки деревьев (обрезка способствует формированию и укреплению кроны, стимулирует рост молодых побегов, омолаживает старые деревья).

Выращивания чая

Климатические условия влияют как на объем урожая, так и на качество самого чая. Среди природно-экологических факторов, необходимых для продуктивного роста чайного дерева, можно отметить следующие:

Солнечный свет. Только под действием солнечного света вода и неорганические вещества, получаемые растением из почвы, вступают в химические процессы. В результате в клетках растения образуются соединения, способствующие дальнейшему росту чайного дерева и лежащие в основе формирования основных свойств чая - его цвета, аромата и вкуса. Вот почему чай из высокогорных районов, климат которых характеризуется обилием рассеянного солнечного света, отличается очень высоким качеством.

Температура. Чай относится к теплолюбивым культурам. Лучше всего молодые чайные побеги растут при температуре 20-30 °С. Несмотря на то, что чайное дерево очень выносливо, в условиях сильной жары или, наоборот, резких заморозков его листья засыхают и увядают.

Влажность. Обилие воды является непременным условием для жизни чайного дерева. Растение должно непрерывно давать новые побеги, чем и объясняется его повышенная потребность во влаге. Сильная засуха или, наоборот, застой влаги в почве могут не только снизить качество урожая чая, но и погубить растение.

Почва. Качество будущего чая напрямую зависит от особенностей почвы, на которой выращивается чайное дерево. Если чай растёт на рыхлой, хорошо пропускающей воздух и воду почве, у него формируется развитая корневая система и густая крона.

Непосредственную связь всех этих природных условий с качеством чая доказывает тот факт, что самые лучшие и элитные сорта чая произрастают на высокогорных плантациях.

Сбор чая

Для сборки чая годится не все подряд, а только молодой (еще не одревесневевший) зеленый чайный побег, на конце которого не более 2-3 листьев и почка (типса). Такая верхушка чайного побега называется «флеш». Почка может быть либо только завязавшейся, либо полураспустившейся. Полностью распустившиеся цветы для чая ценности не имеют, так как совершенно не передают заварке свой аромат.

Лучший чай получается тогда, когда сборщик срывает флеш с 1-2 верхними листьями и полураспустившейся почкой. Кроме этого, лучшие чайные флеши собираются с верхушечных, а не боковых побегов. В целом же, чем ближе к стволу растут листья на чайной ветке, там они грубее.

Как правило, чай, изготовленный из трех верхних листьев (включая почку) маркируется (на пачках) как «Золотой чай», а изготовленный из трех верхних листьев без почек, маркируется как «Серебряный чай». Часто на элитных чаях также имеются указания - «первый лист», «второй лист», «третий лист». Эти маркировки обычно указывают на то, что в данной сортовой смеси чая преобладают отсортированные (обычно вручную) верхушечные листья, идущие сразу после почки («первый лист»), через один лист после почки («второй лист») и т.д.

Сбор чая можно осуществлять вручную или с помощью машин. Ручной способ считается наилучшим, потому что качество собранных листьев намного выше, чем при машинной сборке. Кроме того, ручная сборка является высоко избирательной, например, для элитных чаев собирают только верхушечные побеги; сборщики также не берут сломанные, грязные или больные листья.

Виды чая

Черный

Черный чай - это чай, который прошел максимально длинную технологическую цепочку в процессе изготовления.

Вкратце технология изготовления черного чая такова.

Зеленые чайные листья раскладывают тонким слоем для просушки на рядах специальных стоек. Процесс подсушивания длится 12-18 часов. В результате длительного процесса увядания листья теряют значительное количество влаги и становятся очень мягкими, что позволяет их легко скручивать.

После подвяливания «пластины» из чайных листьев туго скручиваются, как бы скатываются в трубку. В процессе скручивания прожилки многих листьев ломаются, листья сильно мнутся, выделяя дополнительный сок и масла, что впоследствии придает черному чаю наиболее яркий и сильный аромат (по сравнению с другими разновидностями чаев). После скручивания чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются слоями для ферментации.

Дальше

Виды чая

Черный

Самым последним шагом в процессе приготовления черного чая является сортировка готового сырья. В процессе скручивания чайного листа перед ферментацией почти не остается целых чайных листьев, зато получается множество обломков разной величины. Простейшая сортировка заключается в разделении чайного сырья на крупнолистовую, среднелистовую, мелколистовую заварку.

Сухие чаинки черного чая могут иметь разную форму (качественные листовые черные чаи как правило все скручены продольно, чаинки длинные, как проволочки), но обязательно очень темный цвет (коричневый или почти черный). Коричневый цвет допустим только для черных чаев низкого качества. Для высококачественных черных чаев характерен легкий блестящий отлив («искра») на чаинках. В сухой заварке не должно быть посторонних включений, но в особо качественных цветочных чаях может быть много белых ворсинок - типсов.

Заваривание черного чая производится довольно горячей водой (90-100 °С), чай настаивается от 2 до 7 минут. Готовый чай имеет широкое разнообразие

Назад

Виды чая

Зеленый

Основная задача при производстве зеленого чая состоит в том, чтобы сохранить лечебные природные биологически активные вещества свежих листьев таким образом, чтобы они смогли высвободиться в чашку с чаем во время заваривания. Как раз этой цели служит вся технологическая цепочка изготовления зеленого чая.

После сбора свежесорванные чайные листья слегка подвяливают на открытом воздухе. Чем меньше время подвяливания, тем ближе по своим характеристикам зеленый чай к белому чаю. Как только листья становятся мягкими и выглядят увядшими, их в течение некоторого времени сушат в раскаленном воздухе. Это предотвращает листья от чрезмерного окисления (т.е. ферментации), хотя некоторые зеленые чаи могут быть слегка (на 2-3%) ферментированы. Процесс сушки зеленого чая также может быть различным (например, в закрытой духовке, или на открытом огне с дымком), что вносит приятное разнообразие во вкусовые оттенки зеленого чая.

После сушки производится скручивание чайных листочков. Эта процедура также может выполняться

Дальше

Виды чая

Зеленый

В финальной стадии приготовления зеленого чая, после скручивания, сырье досушивается, что позволяет стабилизировать ароматы и полезные вещества чая, и приобретает естественный зеленый цвет. Высушенный чай должен иметь естественный зеленый цвет, любое потемнение (бурый, черный, темно-серый цвет сырья) - брак или результат неправильного хранения.

Заваривать зеленый чай рекомендуется горячей водой (60-90 °С) в течение 1-3 минут. После заваривания чайный настой может иметь цвет от светло-зеленого или золотистого до довольно темного и насыщенного зеленого или желто-зеленого. Хороший зеленый чай обязательно обладает ярким ароматическим букетом, в котором преобладают цветочные, цитрусовые и «травянистые» ароматические оттенки. Правильно приготовленный зеленый чай имеет (по сравнению с другими разновидностями чаев) уникальное содержание витаминов, микроэлементов и питательных веществ (например, растительных белков).

Назад

Виды чая

Улун

Готовые улуны - исключительно листовые чаи. Если под видом улуна продают мелколистовой чай, то это отходы или подделка. Сухие чаинки улуна - крупные, скрученные, темно-коричневого (каштанового, иногда красно-бурого) цвета с характерным сильным «пряным» ароматом.

Заваривание улунов - весьма деликатный процесс, т.к. сильно зависит от сорта улуна, точнее, от степени его ферментации. Если улун мало ферментирован, например около 20-30 %, то условия его заваривания ближе всего к завариванию зеленых чаев - горячая вода, время заваривания 1-3 мин. Сильно ферментированные улуны завариваются несколько дольше, 2-5 мин. После заваривания качественный улун имеет ярко выраженные специфические характеристики, не позволяющие спутать его с другими видами чая. Наиболее качественные улуны имеют выраженный сильный и богатый цветочный аромат и замечательный персиковый привкус. Своеобразный вкус улунов весьма силен, иногда даже говорят, что улун - «острый» и «пряный» чай. Цвет заварки весьма разнообразен: от бледно-нефритового (как у зеленого чая)

Назад

Виды чая

Желтый и синий

Желтые чаи являются элитными и дорогими чаями, которые вплоть до начала XX века под страхом смертной казни было запрещено вывозить из Китая. Россия получала желтые чаи из Китая в 30-60-х годах XIX века в обмен на соболиный мех. Производство желтых чаев производится только вручную и исключительно трудоемко. Например, на изготовление сорта Серебряные иглы с горы Цзюнь-шань затрачивается около 4 суток, а чтобы изготовить один килограмм сухого чая требуется сорвать более 25 000 чайных почек.

По большому счету, желтые и синие чаи - это те же самые улуны.

Желтыми чаями называют слегка ферментированные (10-20%) улуны, близкие по своим характеристикам (внешнему виду и вкусу) к зеленым чаям. Сюда относятся, например, пушонги (10-12% ферментации).

Пушонги - цветочные малоферментированные чаи. В состав пушонгов входят исключительно полураспустившиеся чайные почки, которые чаще всего высушиваются естественные путем в тени или на солнце. В

Дальше

Виды чая

Желтый и синий

К сожалению, с пушонгами в чаеведческой литературе существует большая путаница. Некоторые описывают пушонги как ароматизированные оолонги. Это верно лишь отчасти, так как иногда пушонги используется как основа для некоторых очень качественных и дорогих жасминовых чаев. Но чаще всего пушонги называются «цветочными чаями» не из-за ароматических добавок, а из-за их состава (чайные почки) и сильного естественного аромата.

Завариваются желтые чаи практически также как и зеленые - негорячей водой (60-70 °С) и короткое время (не более 3 мин). Имеют мягкий вкус, но очень сильный и утонченный аромат. Цвет желтого чая бледно-зеленый или золотистый.

Синими (или сине-зелеными) чаями называют сильно ферментированные (50-70%) улуны, близкие по своим характеристикам к черным чаям, поэтому их заваривание схоже с завариванием черного чая. Имеют ярко выраженный вкус, как правило, сильный специфический аромат (у каждого сорта - свой характерный). Цвет также довольно яркий и насыщенный: от янтарно-желтого до

Назад

Виды чая

Белый

Настоящий белый чай распространен почти исключительно только в Китае и считается одним из самых изысканных и дорогих чаев.

Во время сбора сырья для этого чая особое внимание уделяют селекции листьев. Для белого чая собирают только самые молодые полураспустившиеся листья первого урожая, полуприкрытые короткими белыми волосками раскрытой чайной почки. Производство подавляющего большинства сортов белого чая состоит только из двух шагов. После сбора чайные листья кратковременно выдерживают на пару, чтобы остановить процесс ферментации (хотя некоторые сорта белого чая иногда чуть-чуть ферментируют или подкапчивают на дыму), а затем сушат.

В готовом чае нет скрученных чаинок, готовая сухая заварка выглядит как «сухие листья россыпью». В готовом чае не должно быть увядших, сломанных, скрученных и окисленных листьев. По существу, цвет листьев должен остаться прежним (зеленым или серовато-зеленым). Белый цвет низа листьев должен быть ясно виден.

После заваривания белый чай имеет бледный желтый

цвет низа листьев должен быть ясно виден.

После заваривания белый чай имеет бледный желтый или зеленовато-желтый цвет, и тонкий цветочный, слегка «травяной» аромат. Заваривается белый чай обязательно мягкой и не слишком горячей водой (50-70 °С). Это связано с тем, что белый чай имеет особую концентрацию эфирных масел, придающих ему изысканный аромат, а заваривание чересчур горячей водой убьет эти дивные запахи.

Виды чая

Ароматизированный

Ароматизированные чаи достаточно популярны и производятся многими частными компаниями. Чаю дают либо впитать аромат свежесобранных цветов, либо придают ему аромат. Ароматизируют его в процессе совместной сушки, либо добавляют засушенные цветы в готовый чай, и он приобретает аромат жасмина, орхидеи или цветов коричневого дерева, но сохраняет свой собственный вкус.

Существует, в основном, три способа ароматизации чая - синтетическая ароматизация, ароматизация натуральными экстрактами и ароматизация натуральными добавками.

При использовании первого способа ароматизация осуществляется с помощью химических концентратов. Это наиболее дешевый вариант. Он используется как для листовых, так и для пакетированных чаев. При использовании второго способа применяются натуральные экстракты, например, бергамот, эфирные масла.

Третий способ ароматизации - наиболее оптимальный, при его применении чайный лист вбирает такое количество эфирных масел, которое способно лишь оттенить вкус чая. В процессе подсыхания чайный лист перемешивается, например, с цветами жасмина, затем высушивается до кондиции. После чего цветы жасмина извлекают, оставляя иногда несколько лепестков. Для ароматизации чая часто используется мята, ромашка, зверобой, гвоздика, корица, кардамон. Часто включают в чай листья, ягоды, кусочки плодов. Подобная ароматизация может производиться как на стадии упаковки, так и в процессе заваривания. В первом случае получают так называемые травяные и фруктовые чаи. В основе этих напитков конечно же чай, но иногда количество фруктов преобладает - до 80% трав и кусочков фруктов. Даже если добавление фруктов в чай крайне незначительно, то все равно действует следующее правило: если чай хранится с такими добавками, то он полностью утрачивает свой аромат, часто и вкус, перенимая запах добавки, либо принимая усредненный плодово-ягодный вкус.

Виды чая

Каркаде, мате, ройбос

В наши дни можно встретить такие экзотические напитки как каркаде, мате, ройбос. Строго говоря, это не чаи, так как изготовлены они не из листьев чайного дерева, но по своей функциональности они полностью соответствуют экзотических чаям.

Каркаде - один из самых известных в России нечайных чаев, представляет собой высушенные цветы суданской розы (цветок гибискуса). Напиток красного цвета с приятной кислинкой, отлично сочетается с сахаром. Пьют его как горячим, так и холодным.

Растет гибискус в тропиках. Это высокий куст, относящийся к семейству мальвовых. Цветки гибискуса крупные, 7-10 см в диаметре, с толстыми лепестками, ярко-красные с темно-фиолетовым венчиком с наружи и темно-пурпурным внутри. Обладают сильным ароматом. Для чая используют чашечки цветов, их используют не только для чая, но и делают из них желе, соусы, компоты, используют для окраски пищи, засаливают, маринуют.

Чай из гибискуса (каркаде) очень полезен. Вещества, вызывающие его красное окрашивание - антоцианы,

Дальше

обладают ярко выраженной Р-витаминной активностью, они укрепляют стенки кровеносных сосудов, регулируют их проницаемость и кровяное давление, способствуют улучшению общего состояния, помогают очистке организма, выводят из организма ненужные продукты обмена, убивают некоторые болезнетворные микроорганизмы. Лимонная кислота придает напитку приятный вкус, он действует освежающе в жару и при повышенной температуре. Интересной особенностью напитка является то, что в горячем виде он повышает артериальное давление, а в холодном понижает давление.

Виды чая

Каркаде,
мате, ройбос

Мате - иногда «парагвайский чай» или «бразильский чай» - этот латиноамериканский вариант чая в наши дни завоевывает все большую популярность.

Получают мате из сухих листьев вечнозеленого тропического дерева Ilex Paraguariensis. Это ветвистое дерево-кустарник, которое в диких условиях живет в среднем 25 лет и достигает в высоту до 15 метров. Цветет Ilex Paraguariensis с октября по декабрь. Плоды Ilex Paraguariensis - небольшие красноватые ягоды, слегка вытянутые по форме.

Изготовление мате из собранных листьев достаточно просто, состоит из четырех этапов: основная сушка, грубое измельчение, досушивание, тонкое измельчение.

Основная сушка побегов - ключевой момент в изготовлении мате, так как растение очень влаголюбивое и содержит в себе много воды. Сушка осуществляется при высокой температуре. Правильно высушенные побеги и листья мате должны иметь равномерный светлый золотисто-зеленый цвет.

Особый колорит придает питью мате использование

Назад Дальше

специальной весьма своеобразной утвари: калебаса и бомбильи.

Калебаса - кувшинчик для заваривания и питья мате, изготавливается из выдолбленной и высушенной тыквы, но калебаса может быть изготовлена также из дерева или металла (обычно серебра).

Бомбилья - если переводить дословно, то это соломинка, через которую пьют мате. Соломинка может быть прямой или слегка S-образно изогнутой. В верхней части соломинки находится слегка уплощенный мундштук, а в нижней, которая опускается в воду, шарообразное утолщение с множеством маленьких отверстий, то есть своеобразное ситечко. Длина соломинки 15-20 см.

Виды чая

Каркаде, мате, ройбос

Ройбос - краснокустарниковый чай, иногда его называют бушменским чаем. В сухом виде ройбос имеет вид красно-бурых щепочек-иголочек, отливающих блеском отполированной древесины. Будучи заваренным, превращается в освежающее питье с чрезвычайно приятным, легким и мягким вкусом. Этим напитком можно удивить гостей, особенно летом. Ройбос лучше заваривать и подавать в прозрачной посуде - и цвет и процесс заваривания этого напитка весьма привлекательны. Ройбос часто бывает ароматизирован ванилью. Заваривать чай можно до трех раз, вкус последующих завариваний не уступает первому. Заваренный чай обладает сладковатым вкусом, поэтому излишне добавлять в него сахар или мед.

Назад

Виды чая

Пакетированный

В некоторых странах, таких, как Япония, Китай, Великобритания, чайная церемония давно превратилась в искусство. Употребление чая здесь является не просто обыденным процессом удовлетворения жажды, а настоящим ритуалом, занимающим порой много времени.

Необыкновенный вкус чая, многообразие сортов, аромат и многочисленные целебные свойства завоевали множество поклонников в разных странах. Но в наше время беспрерывной спешки, к сожалению, далеко не всегда удается себя побаловать настоящей чайной церемонией, и все больше людей отдает предпочтение чаю из пакетиков.

В 1904 году американский коммерсант Томас Саливан впервые предложил необычный способ употребления чая. Он начал рассылать своим заказчикам партии различных сортов чая в шелковых мешочках. В каждом из мешочков было то количество чайных листьев, которое необходимо для заваривания одной кружки чая. Целью рассылок являлось отнюдь не желание упростить чайную церемонию. Это были пробники! То есть заказчики могли

Дальше

сравнить различные сорта чая, не покупая больших партий, и потом уже определиться с выбором.

Через несколько лет, во время первой мировой войны, чайная фирма в Дрездене Teekanne взяла на вооружение эту идею, видоизменила её, и стала организовывать поставки в армию в виде пакетиков из марли. Солдаты называли эти пакетики «чайные бомбы», из-за того, что при желании можно было в любой момент быстро выпить чашечку чая.

Виды чая

Пакетированный

В двадцатые годы прошлого века уже не использовали ни шелк, ни марлю, а попытались перейти сначала к хлопку, потом к склеенной пергаментной бумаге (но при этом во время употребления такого чая во рту ощущался привкус клея). Временно остановились на перфорированном целлофане, который прослужил до 1950 года.

В 1950 году та же фирма Teekanne предложила упаковывать чайные листья в специальные двухкамерные пакетики из тончайшей фильтровальной бумаги. При этом клей вообще не использовался. Это значительно улучшило вкус чая, и чайные пакетики начали получать широкое распространение и постепенно завоевали популярность во всех странах, добравшись в 90-е годы прошлого века и до России.

Существует одно преимущество, отличающее чай в пакетиках от обычного чая. В пакетики кладут, в основном, мельчайшие частички чайного листа, полученные при переработке. В основном это края листа. А в этой части растения особенно большая концентрация полезных веществ и аромата. Так что мнение о плохом качестве чая из пакетиков не всегда является верным.

Сейчас пакетики с чаем применяют во всех странах, даже в Китае. Правда, только в гостиницах для европейцев. Сами китайцы все-таки придерживаются мнения, что спешка и чай - вещи несовместимые, потому как для них чай - не напиток, а традиция и искусство.

Назад

Выполните задание для самопроверки.

Введите ответ с клавиатуры.

Растение, из листьев которого получают все сорта чая.

ПРОВЕРИТЬ

Выполните задание для самопроверки.

Расставьте по своим местам виды чая.

ферментированный	полуферментированный	неферментированный

улун | зеленый | белый | желтый | черный

Происхождение чая

00:34

Иероглиф «Чай»

Трудно найти уголок Земли, где не любили бы чай. Этот напиток по популярности занимает второе место после воды.

Родиной чая считается Юго-Западный Китай и примыкающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Вьетнама. Интересно, что само слово «чай» пришло в русский язык через тюркские языки из северокитайского cha, в то время как источником названия в Западной Европе послужило южнокитайское te. Как это получилось, проследить так же трудно, как и установить точное время появления напитка в разных регионах.

О происхождении чая сложены легенды. Как индийский, так и японский фольклор приписывают популяризацию чая благочестивому буддийскому монаху Бодхидхарме. Он случайно обнаружил чайный куст, путешествуя по Южному Китаю. Прибыв в Китай и начав распространять там буддийское учение, Бодхидхарма однажды увидел Будду во сне. Потрясенный этим, он дал зарок - не смыкать отныне глаз. Но однажды его сморил сон. Проснувшись, он в гневе отрезал веки и бросил их на землю. Из них вырос куст, листья которого обладали чудодейственным

Дальше

Происхождение чая

Если отбросить вымыслы и обратиться к историческим фактам, то первое упоминание о чае восходит к глубокой древности. Император Южного Китая Шен Нунг, правивший в III тысячелетии до н.э., однажды попробовал напиток, который случайно получился из листьев, нечаянно попавших в кипяток.

Сначала чай использовали только в религиозных целях, буддийские монахи употребляли чай в качестве ритуального питья. Но в дальнейшем, его чаще стали использовать в пищу.

Чай, или как его называли «напиток бодрости», широко распространялся в Китае. В начале VIII века большую популярность в Китае приобрел так называемый порошковый чай. Он был очень дорогой, и пить его могли позволить себе богатые люди. Лишь немного позже разновидность этого чая стала доступна всем в Китае.

Примерно в 780 году впервые был введен налог на чай, который стал основным источником прибыли в Китае. Чай был предметом обмена на другие товары, которые приходили в Китай из ближайших стран, широко развивалась торговля чаем. По Великому Шелковому пути он переправлялся в Индию, Турцию и другие страны Востока.

Назад

Чай в Европе

Возить чай из Китая в Европу начали в середине XVII века португальцы и голландцы. Первоначально чай стал известен как лечебный напиток, но по прошествии нескольких десятилетий его стали пить просто для удовольствия.

Французы узнали о чае от голландцев в 1636 году. Одним из первых любителей чая был король Людовик XIV. Он узнал, что китайцы и японцы благодаря чаю не страдают подагрой и апоплексией и велел и его так лечить от подагры. Что помогало королю, должно было помочь и его подданным. Мужчины были в восторге от экзотического напитка и превращали чаепитие в нечто подобное китайскому ритуалу, причем особое значение придавалось тонкому фарфору, китайским коврам и обоям.

В Германии чай впервые упоминается в 1650-е годы. Подтверждением этому служат аптечные ценники: Herba thea упоминается в 1657 году в Нордхаузене, в 1662 году в Лигнице и Ульме.

В Великобритании чай был введён Британской Ост-Индийской компанией, основанной в 1600 году. В 1662 году британский король Карл II женился на португальской принцессе Екатерине Браганса. Она была восторженной почитательницей чая и ввела чаепитие в обычай при дворе, что, конечно, положительно отразилось на доходах чаеторговцев и к тому же расценивалось как победа над алкоголем, который лорды и леди пили «утром, в обед и вечером».

Чай в России

В России чай - составная часть национальной культуры на протяжении нескольких веков. Российские историки отмечают, что при Иване III, ставшем в 1462 году «Государем всея Руси», восточные купцы привозили в Москву китайский чай. В правление царя Ивана Грозного о напитке рассказывали казачьи атаманы Петров и Ялышев, побывавшие в Китайской империи в 1567 году. Согласно ряду источников, в 1638 году целых четыре пуда сухого чайного листа привез в Москву российский посол Василий Старков, в качестве подарка монгольского Алтын-хана царю Михаилу Федоровичу, который не проявил к нему никакого интереса.

В Москве вспомнили о чае как о целебном напитке лишь в 1665 году, когда новый царь Алексей Михайлович вдруг занемог желудком. Прежде чем напоить царя, придворный лекарь Самойло Каллинс с дрожью в коленях сам отведал того зелья. Остались живы, довольны питьем и лекарь, и царь. А чай с той поры стал входить в моду.

В 1679 году Россия заключила договор с Китаем о постоянных поставках чая. Сухопутная транспортировка, тщательная упаковка чая и

Дальше

привилегированное положение русских покупателей чая в Китае приводили к тому, что чай в России был выше качеством, но и дороже, чем на Западе. Стоимость чая после транспортных расходов возрастала в 4-5 раз. Это способствовало развитию контрабанды.

В Россию попадали даже очень редкие китайские чаи, например, жёлтый китайский «императорский» чай, который китайцы продавали только русским и только за меха. Впрочем, основным типом потребляемого в Европейской России чая стал чёрный, главным образом потому, что его цена была в несколько раз ниже, чем зелёного.

Даже при царе Петре I, еще в юности под влиянием «немецкой слободы» увлекшимся кофе и в последующем обязывающим пить кофе всех своих гостей, интерес к потреблению чая в России не угас. Чай очень уважала императрица Екатерина II, к концу эпохи ее царствования российские подданные потребляли ежегодно количество чая, измеряемое «шестью тысячами нагруженных верблюдов». Китайцы снаряжали караваны по 200-300 верблюдов, и каждый верблюд нес на себе ящики с чаем. «Караванный путь» оставался единственным для чайных поставок вплоть до открытия в 1880 году первых участков Транссибирской железнодорожной магистрали. С того времени начался также завоз чая из Индии и с Цейлона - везли его морским путем до Одессы.

Чайные традиции и ритуалы

У многих народов есть обычаи и обряды, связанные с теми или иными продуктами, напитками, поддерживающими жизнь человека. Особым, глубинным смыслом обладает и чайный ритуал. Каждая более-менее обособленная чаепотребляющая географическая область или страна сформировала свои «чайные традиции», отличающиеся способом приготовления, обстоятельствами и порядком употребления чая. Традиции эти более или менее строго выдерживались в прошлом, в разной степени им следуют и в настоящее время.

Чайные традиции и ритуалы

Китай

00:41

Традиция чаепития в Китае насчитывает не одно тысячелетие. За это время было выработано множество способов приготовления чая, предназначенных для тех или иных целей. Так появились не только чаепитие на каждый день, но и изысканные способы для исключительных случаев. Поскольку данные чаепития рождали в человеке особые - возвышенные и даже торжественные чувства, на Западе их стали называть «церемонией». На китайском же это чайное действо звучит как «гун-фу ча», причем гун-фу означает «высшее мастерство» или «высшее искусство», а ча соответственно, «чай». Получается, что гунфуча - это «высшее мастерство чаепития».

Во время гунфуча вы получаете возможность насладиться всеми четырьмя «достоинствами» чая: формой листа, цветом настоя, ароматом и, наконец, вкусом чая.

Гунфуча требует особой атмосферы и специального настроя, достичь которого, впрочем, не так уж сложно. Предметы, окружающие вас во время чаепития, должны быть приятны для глаз, нежная музыка должна услаждать слух, все вокруг должно быть гармоничным, поскольку все пять стихий участвуют в чайном действе.

Чайные традиции и ритуалы

Япония

Суть церемонии отражают четыре принципа, сформулированные Сен Рикю (знаменитый мастер чая, сформулировавший правила чайной церемонии в их классической форме в 1564 году): ва, кеи, сеи, дзяку, что означает - гармония, уважение, чистота, спокойствие. Гармония - в отношениях между людьми, гармония человека и природы, окружающего мира; уважение - ко всем и всему, исходящее из искреннего чувства благодарности за само существование; чистота - физическая и духовная; спокойствие - душевный покой, приходящий с постижением первых трех принципов.

Искусство приготовления чая тя-до проникнуто строгостью буддизма и ставит целью помочь душе обрести покой. Как и многие другие элементы японской культуры и религии, заимствованные из Китая, искусство чаепития приспособлено к образу жизни и мышления островитян. Предметы, окружающие людей во время чаепития, жесты, церемониальные выражения сохранены традицией и передаются из поколения в поколение. Полная церемония возможна только в особой обстановке специальной чайной комнаты в чайном домике, где хозяева принимают самых почетных гостей.

Чайные традиции и ритуалы

Англия

Английскому чаю - три с половиной века, но вряд ли другая чайная культура сравниться с ней в богатстве традиций и знаменитых исторических личностей. Ведь культура английского чаепития неразрывно связана с историей британской короны. Первой, кто сделал чайный напиток постоянным в жизни англичанина, стала юная королева Виктория. Королева составила «Tea Moralities» - собственноручно написанные правила чайного этикета, которые легли в основу европейских традиций делового общения.

В соответствии с английским чайным этикетом, ни в коем случае нельзя ограничиваться одним сортом чая. Обычно на выбор предлагаются 8-10 сортов чая.

Чайный столик располагается в гостиной, у камина. Скатерть предпочтительна однотонная, белая или синяя. Для проведения церемонии понадобятся чайные пары, чайник с чаем, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, десертные тарелочки для закусок, нож и вилка для каждого гостя, чайные ложечки, ситечко и подставка для ситечка, сахарница с кусковым сахаром, щипцы для сахара и шерстяной чехольчик для чайника с чаем. Вся посуда должна быть из одного сервиза.

Чайные традиции и ритуалы

Россия

В дореволюционной России существовало множество чайных традиций.

Во-первых, в крупных городах были дворяне-аристократы, которые с незначительными искажениями копировали английскую чайную традицию. Подобное чаепитие было популярно в петербургских и московских салонах. Подобный «дворянский чай» был не столько потреблением продукта, сколько поводом для общения.

Во-вторых, существовала купеческо - помещичья культура чаепития. Это тот самый самовар, и обязательно большое количество сладостей и еды. В чай часто добавляли спиртное - крепкие настойки и бальзамы. Часто подобные чаепития являлись хитрым способом не голодать во время постов - вроде и не еда, а чашек семь с пирожками навернешь, да и возрадуешься.

В-третьих, существовала мещанская субкультура чаепития. Мещане - это чиновники, служащие, лавочники, разночинцы. В этой

Дальше

субкультуре наблюдается копирование «дворянского» и «купеческого» чаепития. От купеческого мещане пытались перенять изобилие еды на столах, а от дворянского - культурную программу. Именно благодаря чайным посиделкам мещан сформировался как музыкальный жанр романс.

В-четвертых, существовала субкультура русского чайного общепита. В России было очень много чайнопитейных заведений. В любом ресторане были «чайные столы», где клиенты откушивали в лучших традициях «купеческого» чаепития. В-пятых, с большой натугой можно выделить отдельную чайную традицию «простого народа» - рабочих и крестьян. Настоящий чай в те времена был им недоступен. Чаще всего употреблялась смесь из трав (иван-чай, душица, зверобой, малина).

Монголия

Монголы также в древности стали познавать свойства чая. Надолго уберечь от них свое сокровище китайцы не смогли. Известно, что в X веке татаро-монгольское вторжение в Китай привело к свержению правящей династии Тан и пленению императора Хуи Цинга, который славился большим эрудитом и написал знаменитый трактат о чае «Та куан ча лан».

Монголы быстро оценили пользу чая как тоника, лекарства и необходимой растительной добавки к своему сугубо мясному рациону. Чай, используемый подобно специи, стал главным компонентом «монгольского чая» - своего рода супа. Монгольские ханы регулярно выменивали чай на своих великолепных скакунов, которые требовались китайским императорам для конной гвардии.

Традиционно монголы пользуются зеленым кирпичным или плиточным чаем, который легко хранить и легко возить с собой без большого ущерба качеству. Когда необходимо, они откалывают от плитки порцию прессованного листа и размельчают его. Готовят чай разными способами, но непременно с жиром либо маслом и солью, создавая таким образом «чайный суп».

Корея

В обширном азиатском регионе чайный напиток нашел поклонников с давних времен. Как ни старались китайцы древности удерживать чай на его исторической родине, молва о нем далеко вышла за пределы.

Чай был напитком для избранных. Со временем сформировался национальный церемониал чаепития, в котором главное место отводилось душевному состоянию человека: на это время необходимо умиротвориться, освободиться от всех отвлекающих мыслей.

Были созданы теории «существа» и «функции», именуемые как «левое» и «правое». Они должны быть расположены на чайной церемонии гармонично. Соответственно этому устроитель церемонии располагал «огонь» (жаровню) справа от себя, а чайную посуду - слева. Гостей сажали лицом на запад, а хозяин садился лицом на восток. Место, обращенное к югу, предназначалось для императора.

В повседневной жизни в Корее чай пьют несколько раз в день и обычно во время приема пищи. Чай предпочитают зеленый, листовой, который закупается в Японии и Китае. Вначале разливают кипяток по чашкам и сразу сливают его в заварной чайник с засыпанным в него чайным листом. После некоторой паузы разливают по чашкам полученный настой. Пьют чай также с лимоном, с молоком, иногда добавляют в чай алкоголь, женьшень.

Чайные традиции и ритуалы

Индия

Чай особенно популярен на севере Индии, в то время как на юге предпочитают кофе. Тщательно заваренный чай хранят в некоем подобии самовара, что позволяет ему долгое время оставаться горячим. Чашка такого чая стоит всего несколько рупий. Обычно его подают очень крепким, с большим количеством сахара и молока. Спешащие пьют его из блюдца, чтобы он быстрее остыл. В Рунджабе, что на севере, чай пьют с горячим кипяченым молоком и большим количеством специй.

Каждый, кто путешествовал по Индии, обратил внимание на обслуживание туристов, желающих выпить чаю в поездах. Чай здесь наливают в маленькие глиняные чашки, которые после использования разбивают, чтобы человек был уверен в том, что из этой чашки до него никто не пил.

Чайные традиции и ритуалы

Мьянма

Это буддийская по культуре страна долго была закрыта от внешнего мира и сохраняет много древних традиций, в том числе связанных с чаем.

Мьянма имеет богатое прошлое, начиная с XI века, когда называлось Государством Паган. В начале XIX века оно было крупнейшим в регионе, но его захватили англичане и включили в состав Британской империи. Суверенитет страна приобрела вновь только в середине XX века как Бирма в результате решения ООН о деколонизации.

Культ чая пришел в это государство также с буддийскими монахами. Чай пьют там обычно листовой, зеленый, добавляя сахар, иногда молоко. Но необычным можно считать способ употребления чайного листа. Это маринованный чай «Лепет-со», который особенно популярен среди обитателей горных районов.

Отправляясь в путь, с собой берут заложенные в полость обрубка бамбука солоноватые, замаринованные листья чайного дерева, и время от времени подкрепляются ими.

Согласно описаниям, полученным от разных источников, чай «Лепет-со» готовят, разминая и ломая свежие крупные листья чая с тем, чтобы они выпустили много сока. Затем полученную массу закладывают в яму, прессуют и закрывают досками, позволяя массе бродить 2-3 недели. По завершении этого этапа листовую массу вынимают из ямы, и она сразу темнеет от соприкосновения с воздухом. Далее эту массу промывают в соленой воде, добавляют масло и чеснок. Подают ее как гарнир к рыбному блюду или едят вместе с кусочками сушеной рыбы.

Выполните задание для самопроверки.

Введите ответ с клавиатуры.
Какую страну принято считать родиной чая?

ПРОВЕРИТЬ

Выполните задание для самопроверки.

Определите, к какой стране относятся чайные традиции.

	В этой стране принято пить чай в строго определенное время трижды в день - за завтраком, ленчем и в так называемый «файв-о-клок»
	В этой стране чай получил признание преимущественно в южной части страны, где его пьют крепко заваренным, добавляя большое количество сахара и молока
	В этой стране зародился изысканный способ приготовления и пития чая, названный «гунфуча», что в переводе означает «высшее мастерство чаепития»
	В этой стране чайные листья не только заваривают и пьют полученный напиток, но и маринуют, добавляют в полученную массу масло и чеснок и употребляют в пищу
	В этой стране чаепитие всегда был любимым занятием всех сословий, чай могли употреблять и с лимоном, и с сахаром вприкуску, наливая его в блюдце или в стакан, который держали в специальном подстаканнике
	В этой стране еще в древности быстро оценили пользу чая как тоника, лекарства и даже специи. Готовят чай разными способами, но непременно с жиром либо маслом и солью, создавая таким образом «чайный суп».

Индия | Мьянма | Китай | Монголия | Россия | Англия

Приготовление чая

01:39

Выбирая чай, мы, прежде всего, ориентируемся на информацию, содержащуюся на упаковке, при этом обязательно следует обратить внимание на дату изготовления (срок годности). Вся эта информация может быть достоверна для известных солидных фирм.

Качество чая визуально можно оценить по следующим показателям:

Цвет заварки. В идеале цвет заваренного чая должен быть черным у черного чая, зеленым у зеленого, коричневым у оолонга. Любое отклонение - свидетельство несоответствия качества чая.

Блеск. Сухие чаинки высококачественного черного чая должны иметь «искру» - неяркий отблеск, перелив. Если чай тусклый - это показатель среднего и низкого качества.

Типсы. В чаях высокого сорта обычно высок процент чайных почек (типсов) и нежных полураспустившихся верхушечных листьев. Почки и молодые листочки покрыты характерными белыми (желтыми) ворсинками. Чем больше таких ворсинок - тем выше качество чая.

Однородность сырья. В идеале в хорошем чае все чаинки должны быть примерно одной величины; их размер должен соответствовать указанному на упаковке стандарту. Для чаев среднего и ниже качества характерно включение так называемых «хлопьев» - более мелких чаинок, обломков листьев, трухи, пыли и тому подобное. Бывает и обратная ситуация, когда в чае много чаинок, превышающих по размеру указанный на упаковке стандарт («жирный чай»).

Приготовление чая

Посторонние включения. В русском народе это называется «чай с дровами». Посторонними включениями могут быть не только куски дерева, фанеры, бумаги, фольги и прочее, но и обломки чайных веток. Все это указывает на низкое качество чая.

Скрученность чаинок. Как правило, чем сильнее скручены чаинки, тем качественнее проходила ферментация, и тем качественнее сам чай.

Степень сухости. Качественно изготовленный чай должен иметь в своем составе примерно 3-6% влаги. Считается, что чем больше влаги в чае, тем хуже его качество, а при 20% влажности чай плесневеет, в тоже время если чай пересушен, он становится слишком ломким.

Запах. Хорошо изготовленный, правильно упакованный и правильно хранившийся чай должен хорошо пахнуть. В принципе, каждая разновидность чая имеет свой характерный запах. Например, зеленый чай - «травяной» («горький»), черный - «смолисто-цветочный» («сладкий»), оолонг - «земляной, дымный» («горький»).

Хороший чай никогда не должен пахнуть гарью, чем-то жженым (это характерно для пересушенного чая), металлом (что часто бывает из-за некачественной ферментации в процессе изготовления или из-за неправильного хранения, без воздуха в полиэтилене), какими-либо посторонними включениями (бензином, косметикой, рыбой и т.д., это показатели неправильного хранения).

Приготовление чая

Вода - чуть ли не ключевой фактор в приготовлении вкусного чая. Например, в Китае качественная вода для заваривания чая иногда может стоить дороже самого чая. А некоторые сорта белых и зеленых чаев заваривают только строго определенной водой из конкретных источников.

Основными показателями воды, определяющими ее пригодность для питья, являются ее жесткость, вкус, цвет, запах и отсутствие различных примесей.

Механические примеси. Это довольно крупные включения, которые обычно видимы невооруженным глазом. Могут быть как органические (водоросли, гниющие частички растений, плесень, грибки и т.д.), так и неорганические (мелкий песок, взвеси глины, торфа, известняка и другое).

Примеси железа. Железо является весьма распространенным в природе макроэлементом, которым вода часто насыщена естественным образом, но часто в железистом вкусе воды виновата и наша водопроводная сеть с ржавыми трубами. Избыток железа в воде очень негативно сказывается на вкусе чая.

Жесткость воды. Жесткость воды зависит от многих показателей, но в основном, содержания в воде соединений кальция и магния. Эти соединения в большом количестве присутствуют в известняках, гипсовых и доломитовых породах. Жесткость можно легко определить по следующим признакам: вода имеет еле заметный горьковатый привкус, образует обильную накипь на стенках чайника, в этой воде плохо мылится мыло, после кипячения на поверхности остывшей воды образуется тусклая радужная пленка. В жесткую воду заварки нужно класть побольше, выдерживать время заваривания подольше, но все равно, нет никакой гарантии, что вы полностью прочувствуете вкус и аромат данного чая.

Цвет воды. Цвет и прозрачность воды обычно определяется включениями как органических, так и неорганических микрочастиц. Разумеется, чем прозрачнее вода, тем лучше.

Запах и вкус воды. Наиболее явной «патологией» воды является ее плохой запах. Чаще всего можно столкнуться с: гнилым запахом, затхлым запахом, железистым запахом, запахом хлорки. Вода с сильно выраженным запахом в любом случае непригодна для заваривания чая.

Приготовление чая

Перед засыпанием чая чайник-заварник согревают, потому что в горячем чайнике экстрагирование чая усиливается. Чаще всего для этого заварочный чайник несколько раз ополаскивают кипятком. Рекомендуется нагревать чайник до 60 °С. Удобнее использовать заварник из фарфора, так как он нагревается быстрее, чем фаянсовый. Качество чая улучшается, если насыпать заварку в сухой чайник, поэтому иногда для согревания заварочного чайника применяют другие методы: его погружают в кипяток, ставят на 1-2 минуты в духовку. Лучше не ставить заварник непосредственно на огонь, потому что дно нагревается значительно сильнее, чем стенки, и чайник может лопнуть.

Согретый перед завариванием заварник - очень существенный элемент в технологии заваривания. В холодном чайнике температура заваривания может снижаться на 10-20 °С, заварка прогревается неравномерно, режим заваривания нарушается, что весьма плачевно сказывается на результате. При согревании заварника лучше всего, чтобы он был сухим и равномерно прогретым примерно до такой же температуры, что и вода, которой будет завариваться чай.

После согревания чайника в него засыпают заварку и заливают кипяток. Воды в первую заливку наливают не больше половины объема. Чайник следует быстро закрыть крышкой и накрыть сверху салфеткой, чтобы задерживались летучие ароматические масла. Этот способ хорош при высоком качестве заварки. При заваривании низкосортного чая необходимо действовать иначе. Сухую заварку смачивают кипятком, затем металлической ложкой растирают получившуюся массу о стенки чайника и лишь потом наливают кипяток до половины заварника. После того, как чай настоится, кипяток доливают до верха, оставляя свободным примерно 1 см до крышки.

Приготовление чая

Чайная чашка. Лучший материал для чайных чашек - это фарфор, глина, фаянс, стекло, а вот металла или пластика лучше избегать. Фарфор и глина имеют наилучшую теплоемкость по сравнению со всеми остальными материалами. Лучше всего, если чашка белого цвета, только в белой чашке из фарфора можно разглядеть и оценить настоящий цвет чая. Размер чашки может быть любым, но чем выше качество чая, тем меньше должна быть чашка. Перед тем, как наливать чай, чашку лучше подогреть, просто ополоснув кипятком.

Чайник для кипячения воды. Чайник лучше всего выбирать из нержавеющей стали, алюминия, несколько хуже эмалированный. Объем чайника может быть любым, но предпочтителен 3-4 литра. При таком объеме в условиях комнатной температуры вода в чайнике остается достаточно горячей во время всего чаепития. Форма чайника может быть любая, но лучше если она приближена к шару.

Заварной чайник. Идеальный чайник для заваривания должен быть круглой формы. В крышечке чайника обязательно должна быть дырочка. Если ее нет, то при заваривании чай будет задыхаться, перепревать, будет терять свой аромат. Крышечка заварника должна быть плотной и хорошо подогнанной. Носик заварника должен быть достаточно высоким. Он должен прилегать к телу чайника под углом примерно 30-35º. Если эти условия нарушены, то пользоваться таким заварником будет сущее мучение - вода из носика будет хлестать со страшной силой, выливаться через край, его можно будет наливать только на половину.

Салфеточка для накрывания чайника заварника. Назначение салфеточки двоякое: поддерживать стабильную температуру заваривания требуемое время; сохранять чайный аромат, не допуская его выветривания и не пуская запахи со стороны. Салфетка должна быть из плотной натуральной ткани, лучше всего из льняной. Разумеется, нельзя использовать синтетическую ткань, она плохо дышит.

Ложечка для помешивания заварки. Ложечка в чайнике должна быть деревянной или серебряной. Форма и размер любые.

Рецепты чая

Апельсиновый чай

Чайник тщательно разогреть, положить в него измельченную цедру и сухой чай, добавить апельсиновый сироп. После этого налить кипящую воду, дать настояться 5 минут и разливать по чашкам.

Ингредиенты:
- 30 г черного сухого чая
- 1 л воды
- 30 г цедры апельсина
- 10 г цедры лимона
- 50 мл апельсинового сиропа

Лимонный чай

В чайнике смешать лимонный сок и ванильный сироп, положить цедру лимона, гвоздику и влить свежезаваренный крепкий чай. Рекомендуется подавать с горячими блинами.

Ингредиенты:
- 1 л горячего черного чая
- 100 мл лимонного сока
- 20 г цедры лимона
- 100 мл ванильного сиропа

Чай с перцем

Вместе с чаем всыпать в чайник раздавленные горошины перца, залить кипятком и настоять. Специфический вкус чая нравится далеко не всем. В основном его предпочитают мужчины.

Ингредиенты:
- 30 г сухого чая
- 1 л воды
- 8 горошин черного перца

Чай с пряностями и молоком

Заварник разогреть и засыпать в него сухой чай. Воду вскипятить, добавить гвоздику и имбирь и заварить этой смесью чай. Напиток должен настояться в течение 5 минут, затем его необходимо процедить и смешать с горячим молоком.

Ингредиенты:
- 3 чайные ложки сухого черного чая
- 500 мл воды
- 500 мл молока
- имбирь по вкусу
- 2 штуки гвоздики

Свойства чая

Регулярное употребление чая очень полезно для здоровья. Химический состав чайных листьев чрезвычайно сложен и содержит около трехсот компонентов. В него входят почти все витамины, а также танин, кофеин, эфирные масла. Свежесорванный лист содержит в несколько раз больше витамина С, чем цитрусовые. Отвар чайных листьев по питательности приближается к бобовым культурам. В этом отношении особенно полезен неферментированный зеленый чай.

По утверждению древних китайских мудрецов, напиток «удаляет все недуги». Несмотря на некоторое преувеличение, данная точка зрения имеет реальную основу. Крепкий чайный настой стимулирует работу печени и селезенки, способствует повышению уровня гемоглобина в крови, при ежедневном употреблении активизирует работу высшей нервной системы, полезен для мозга. Он также является эффективным регулятором температуры тела, поэтому в жаркое время года рекомендуется заменять воду зеленым чаем.

Напиток может с успехом применяться в качестве первой помощи при отравлениях. Настой незаменим для лечения расстройств кишечника и является мощным средством против дизентерии. Чайный отвар обладает выраженным антигипертоническим действием. Он улучшает состояние больных склерозом. Напиток, приготовленный без сахара, способен защитить зубы от кариеса. Компрессы из чая - популярное средство при солнечных ожогах.

Настой чайных листьев - сильнодействующее средство, поэтому употреблять его необходимо умеренно. Чрезмерные дозы кофеина провоцируют развитие некоторых заболеваний. Слишком большое количество напитка вызывает бессонницу, возбуждение головного мозга и учащенное сердцебиение. Повышается также нагрузка на почки. Людям среднего возраста допустимо пить до пяти чашек некрепкого чая в день. Крепким считается отвар, заваренный из расчета три грамма сухого чая на чашку. Такого напитка нельзя употреблять больше трех чашек. Чайный настой рекомендуется всегда пить свежезаваренным, часто, но понемногу. Медицинские исследования доказали, что люди, которые регулярно, соблюдая меру, пьют чай, отличаются крепким здоровьем и высокой трудоспособностью.

Хранение чая

Для того чтобы вкусовые качества чая долго сохранялись, лучше всего использовать фарфоровую или стеклянную посуду небольшого объема, крышка которой должна плотно закрываться и не пропускать воздух. Бумажные пакеты, пластмассовая или металлическая тара для хранения чая не подходят. Перед использованием посуду необходимо тщательно промыть и просушить. Также важна герметичность, так как в плохо закрытой коробке заварка быстро утратит полезные свойства и потеряет первоначальные качества.

На свойства чая влияет также характер помещения, где он находится. Чтобы дольше сохранить чай, нужно поместить его в сухое, нежаркое, проветриваемое помещение. Вместе с другими продуктами хранить заварку нельзя. При соблюдении условий хранения заварка с годами становится более крепкой, а напиток - вкуснее и ароматнее.

Для рационального использования необходимо знать характерные особенности разных видов чая. Крупнолистовой расходуется быстрее всего: из одного килограмма сухой смеси можно приготовить только 300 чашек напитка. Это самый неэкономичный чай, так как чтобы приготовить чашку настоя, необходима 1 ложка заварки. Если на упаковке не указан размер листа - это среднелистовой чай. Из 1 килограмма сухой смеси этого сорта можно получить до 500 чашек чая.

Выполните задание для самопроверки.

Введите ответ с клавиатуры.

Основными показателями воды, определяющими ее пригодность для питья и заваривания чая, являются вкус, цвет, запах, отсутствие примесей и

ПРОВЕРИТЬ

Выберите правильный ответ.

Какая температура воздуха в помещении считается оптимальной для заваривания чая?

- 22-25 °С
- 26-28 °С
- 18-20 °С

ПРОВЕРИТЬ

Выполните задание для самопроверки.

Выберите все правильные ответы.

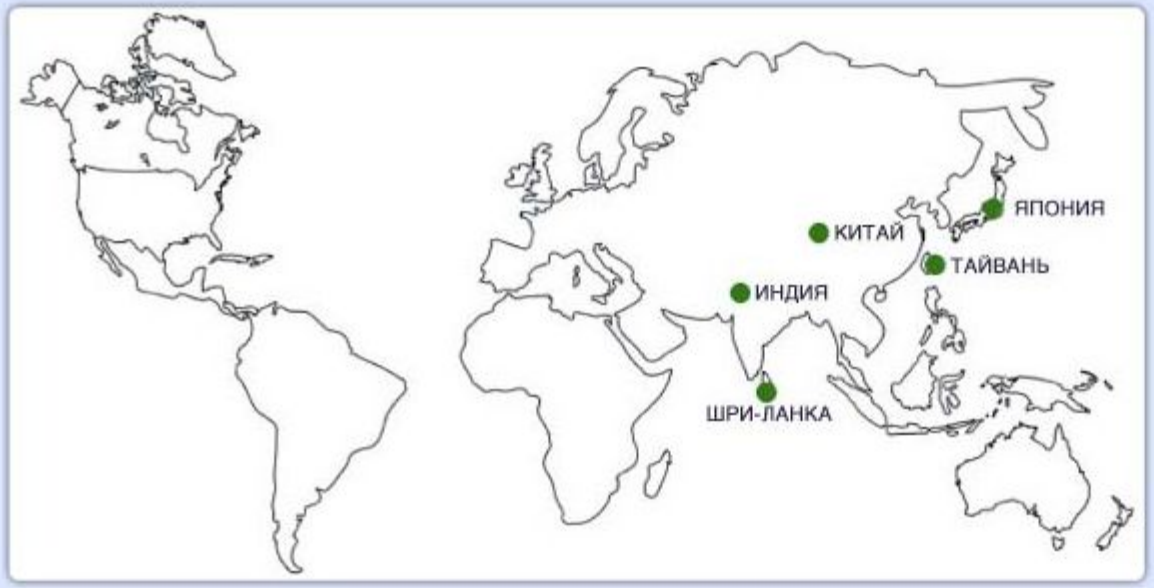
Для хранения чая лучше всего использовать:

- ☐ бумажные пакеты
- ☐ фарфоровую посуду
- ☐ металлические коробки
- ☐ пластмассовую посуду
- ☐ стеклянную посуду

ПРОВЕРИТЬ

Отметьте правильный ответ.

Какая из перечисленных стран считается родиной чая?



- [ ] Индия
- [ ] Япония
- [ ] Тайвань
- [ ] Шри-Ланка
- [ ] Китай

ПРОВЕРИТЬ

Отметьте правильный ответ.

ЗАВЕРШИТЬ

Какая температура воды считается оптимальной для заваривания черного чая?

- [ ] 90-100 °С
- [ ] 40-50 °С
- [ ] 60-70 °С

ДАЛЬШЕ

Отметьте правильный ответ.

ЗАВЕРШИТЬ

На какой из представленных иллюстраций изображен "флеш"?

ДАЛЬШЕ

Отметьте ВСЕ правильные ответы.

Выберите те виды чая, которые считаются неферментированными.

- [ ] Улун
- [ ] Белый
- [ ] Зеленый
- [ ] Желтый
- [ ] Черный

ДАЛЬШЕ

Введите пропущенное слово с клавиатуры.

ЗАВЕРШИТЬ

В 1773 году в Европе произошло событие, послужившее поводом для начала борьбы североамериканских колоний за независимость и названное впоследствии «Бостонское

?

ДАЛЬШЕ

Расставьте по своим местам.

ЗАВЕРШИТЬ

В каждой стране сложилась своя традиция чаепития, со своими правилами, устоями и утварью. Расставьте по своим местам названия стран, в которых традиционно используется представленная на иллюстрациях чайная утварь.

Россия

Китай

Англия

Япония

ДАЛЬШЕ

ЗАДАНИЕ: Установите соответствие.

ЗАВЕРШИТЬ

В этой стране чай получил признание преимущественно в южной части страны, где его пьют крепко заваренным, добавляя большое количество сахара и молока ☐

В этой стране чаепитие всегда был любимым занятием всех сословий, чай пили и с лимоном, с сахаром вприкуску, наливая его в блюдце или в стакан, который держали в подстаканнике ☐

В этой стране принято пить чай в строго определенное время трижды в день – за завтраком, ленчем и в так называемый «файв-о-клок» ☐

В этой стране зародился изысканный способ приготовления и пития чая, названный «гунфуча», что в переводе означает «высшее мастерство чаепития» ☐

В этой стране чайные листья не только заваривают и пьют полученный напиток, но и маринуют, добавляют в полученную массу масло и чеснок и употребляют в пищу ☐

В этой стране еще в древности быстро оценили пользу чая как тоника, лекарства и даже специи. Готовят чай разными способами, но непременно с жиром либо маслом и солью. ☐

☐Китай

☐Мьянма

☐Индия

☐Монголия

☐Англия

☐Россия

СБРОСИТЬ

ОТЧЕТ

Введите слово с клавиатуры.

ЗАВЕРШИТЬ

Растение, из листьев которого получают все сорта чая.

?

ДАЛЬШЕ

Отметьте правильный ответ.

ЗАВЕРШИТЬ

Какая страна считается самым крупным производителем чая?

- Индия
- Шри-Ланка
- Китай
- Россия
- Англия

ДАЛЬШЕ

Отметьте правильный ответ.

ЗАВЕРШИТЬ

На какой из представленных иллюстраций изображен чайный куст?

ДАЛЬШЕ

Отметьте ВСЕ правильные ответы.

Выберите из представленного списка те чаи, при производстве которых **не используются** листья камелии китайской.

- [ ] Улун
- [ ] Каркаде
- [ ] Зеленый
- [ ] Черный
- [ ] Ройбос

ДАЛЬШЕ

Расставьте по своим местам.

ЗАВЕРШИТЬ

Определите, какой чай изображен на каждой картинке.

Улун

Ройбос

Белый

Каркаде

Черный

ДАЛЬШЕ

Выберите ВСЕ правильные ответы.

Выберите из представленного списка те материалы, емкости из которых наилучшим образом подходят для хранения чая.

- [ ] Бумага
- [ ] Пластик
- [ ] Стекло
- [ ] Жесть
- [ ] Фарфор

ПРОВЕРИТЬ

ДАЛЬШЕ

Выберите правильный ответ.

ЗАВЕРШИТЬ

О каком виде чая идет речь в описании?

Свежие чайные листья раскладывают тонким слоем для просушки на рядах специальных стоек. Процесс подсушивания длится 12-18 часов. В результате длительного процесса увядания листья теряют значительное количество влаги и становятся очень мягкими, что позволяет их легко скручивать.

После подвяливания «пластины» из чайных листьев туго скручиваются, как бы скатываются в трубку. В процессе скручивания прожилки многих листьев ломаются, листья сильно мнутся, выделяя дополнительный сок и масла, что впоследствии придает данному виду чаю наиболее яркий и сильный аромат (по сравнению с другими разновидностями чаев). После скручивания чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются слоями для ферментации.

В процессе окисления (ферментации), цвет листьев значительно темнеет, от брожения и подвяливания «выжатого» чайного сока появляются характерные этому виду чая ароматы.

Затем листья сушатся в больших духовках в потоке горячего воздуха под большой температурой. Выделившийся чайный сок и входящие в его состав ароматные эфирные масла прочно «прикипают» к поверхности листьев и довольно долго сохраняют свои свойства.

- [ ] Черный
- [ ] Улун
- [ ] Зеленый
- [ ] Каркаде
- [ ] Белый
- [ ] Матэ

ОТЧЕТ