

ВСЕ, ЧТО НУЖНО

ЗНАТЬ О ЧАЕ

Орловцы, конечно, не англичане, но чай любят. Поэтому сегодня мы хотели бы дать жителям нашего города несколько ценных советов по поводу этого напитка.

Учти
!

Выбираем...

Важным моментом в чайном деле является выбор и хранение чая. Покупая чай, следует понять, какой именно вы хотите приобрести - зеленый, белый, желтый, красный, черный, бирюзовый (оолонг), цветочный или прессованный, а также какого сорта. Прежде всего, надо научиться отличать свежий чай от старого и настоящий от фальшивого. Листья свежего чая имеют яркий цвет, красивую форму и образуют довольно плотную структуру. У старого чая листья тусклые, разной формы, твердые. Свежий чай на ощупь мягкий, если его помять в пальцах или растереть на ладони, обычно не крошится быстро. Но если при этом образуются шарики и комочки, значит, чайный лист не досушен и его трудно будет хранить. Старый чай сухой, и легко превращается в порошок.

...Завариваем и пьем!

При заваривании свежий чай быстро дает ярко выраженный, чистый аромат, листья постепенно разворачиваются, цвет напитка имеет чистый оттенок прозрачного нефрита, который после нескольких заварок становится желтоватым. У свежего чая мягкий вкус. У старого чая запах приглушен, листья вялые, он дает мутный настой глухого желтого оттенка. У настоящего чая листья имеют зубчатую кромку, у фальшивого - края листа не имеют конкретной формы. Кроме того, теин и эфирные масла придают настоящему чаю характерный аромат, которого нет у фальшивого чая.

Если вы все - таки не уверены в качестве чая, попробуйте следующий способ. Возьмите щепотку сомнительного чая и щепотку настоящего, заварите оба по два раза, настаивая в течение десяти минут. После этого выложите листья на белую тарелку с чистой водой и рассмотрите форму листьев, прожилки, зубчики. У настоящего чая прожилки образуют яркий рисунок, похожий на сеть. Главная прожилка идет точно в вершинку листа, боковые приблизительно на две трети длины расходятся в стороны, а затем дугообразно сгибаются вверх и соединяются с идущими вверх ответвлениями. Обратная сторона листа некоторых сортов чая покрыта белым пушком, зубчики по краям листа ярко выражены, внизу листа зубцы более редкие. У фальшивого чая прожилки не выступают отчетливо, боковые прожилки обычно идут прямо к краям, зубчики по кромке листа либо не отчетливы, либо слишком грубы.

Существует множество национальных традиций чаепития - японская чайная церемония, китайское искусство гунфу-ча, русское чаепитие, английское чаепитие и другие. Кроме того, есть огромное количество способов заваривания.

Универсальный рецепт заваривания чая состоит из следующих этапов:

- 1 Кипячение воды.
- 2 Согревание заварочного чайника.
- 3 Засыпание заварки.
- 4 Заливание заварки кипятком и помешивание.
- 5 Настаивание.
- 6 Разливание по чашкам.

Эксперты рекомендуют для заваривания различных видов чая использовать воду различной температуры:

- черный, полностью ферментированный чай - **90-95°C**;
- зеленый, неферментированный чай - **65-80°C**;
- белый, неферментированный чай - **60-75°C**;
- оолонг, полуферментированный чай - зависит от степени ферментации конкретного сорта, **от 60 до 95°C**.

Согретый чайник-заварник - существенный элемент в технологии заваривания. В холодном чайнике температура заваривания может снижаться на 10-20°C, заварка прогревается неравномерно, режим заваривания нарушается, что весьма плачевно сказывается на результате.

При согревании заварника важно соблюдать три основных правила:

- заварник должен быть прогрет равномерно, а не так, чтобы один бок горячее, а другой холоднее;
- заварник должен быть нагрет не сильно, и быть примерно такой же температуры, что и вода, которой вы собираетесь заваривать чай;
- в идеальном случае прогретый заварник должен быть еще и сухим.

Важные детали заваривания

- Если у вас нет привычки пить зеленые чаи, то когда будете пробовать, засыпайте заварки побольше, т.к. по сравнению с черными чаями их вкус кажется слабым.
- Если вы пьете мелколистовой чай, то можно на 1-2 чайную ложки уменьшить дозу, т.к. мелкие чаи обладают более выраженным резким вкусом.
- Наиболее стандартной схемой для заваривания черного чая является заваривание в два приема: сначала чай заливается кипятком на объем примерно 1/3 заварника, чаю дают разбухнуть 1-2 минуты, и потом доливают кипятком, далее уже настаивают заварку до готовности.
- Черный чай выдерживает не более двух заварок. Заварив первую заварку, сразу же долийте кипятка, разрыв между первым и вторым завариванием не должен превышать десяти минут.
- Белый и зеленый чай в среднем выдерживают до 3-4 заливок.

Настаивание - весьма деликатный процесс. Накрыв заварочный чайник салфеткой, поставьте его в укромное место или же непосредственно на стол для чаепития. Ни в коем случае не следует заварник подогревать, а тем более кипятить заварку. Черный чай заваривается в среднем 3-5 минут, заварка низкого качества - сушонг - 10-12 минут. Зеленые чаи и оолонги завариваются 1-3 минуты.

Приятного вам чаепития!

