

День чая



Чай — один из самых древних и популярных напитков на Земле. Больше всех чая в мире потребляет Турция. На втором месте в этом списке находится Ирландия, на третьем — Великобритания, а на четвертом — Россия.

Чай — напиток, приготовленный путём заваривания предварительно подготовленного растительного материала. В названиях таких напитков к слову «чай», как правило, добавляется пояснение, характеризующее используемое сырьё («травяной чай», «ягодный чай», «фруктовый чай» и так далее).



ИСТОРИЯ

Культура потребления чая насчитывает около 4700 лет.

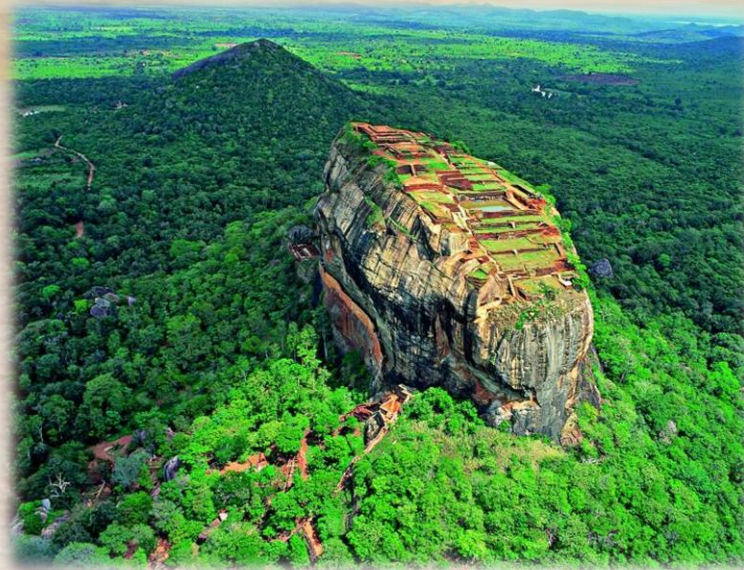


Родина чая — древний Китай.
В Европу чай впервые был привезен
португальскими мореплавателями в 1557 году.



ЧАЙНАЯ ГЕОГРАФИЯ

Основные производители чая — Китай, Индия, остров Цейлон.



Чай также культивируется в ряде стран Африки (Кения, Танзания, Уганда), в Аргентине, Вьетнаме, Индонезии, Турции, Абхазии, России (Краснодарский край).

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ЧАЙ



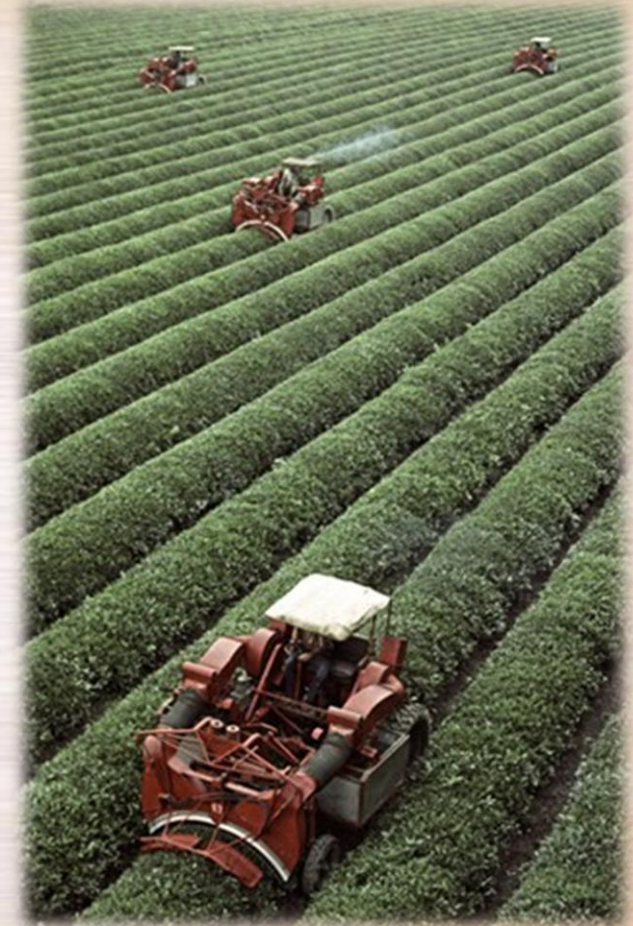
Научное название чая — *Caméllia sinénsis*, камелия китайская. Произрастает в виде кустарника высотой до 3 м или дерева до 10—15 м. Форма зависит от климатических условий региона.

Флеши и типсы — молодые побеги с верхними листочками и листовые почки, соответственно. Самое ценное сырье для лучших сортов чая.



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ

Сбор чайных листьев. Выполняется вручную или с помощью специальных машин.



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ

Завяливание позволяет удалить из чайного листа лишнюю влагу (до 50 %), сделать его упругим и гибким, что важно для дальнейшей обработки.



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ

Скрутка чая производится вручную или, чаще, с помощью специальных машин — роллеров.



Ферментация — ее как отдельно взятую процедуру проходят только желтые, красные и черные чаи.



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ

Градация чая по размеру листа:

- крупнолистовой,
- среднелистовой,
- мелколистовой.



Титестры выполняют контроль качества и купажирование чая.



ЧЕРНЫЙ

В китайской классификации — красный. Степень ферментации листа 60–100%.

ЗЕЛЕНый

Почти не подвергается ферментации для сохранения максимума антиоксидантов

ЖЕЛТЫЙ

Слабоферментированный, перед сушкой проходит дополнительно процедуру томления

БЕЛЫЙ

Проходит минимальную обработку — как правило, только завяливание и сушку

УЛУН

Полуферментированный, занимает среднее положение между зеленым и черным

ПУЭР

Листья доводятся до состояния зеленого чая и подвергаются постферментации

Дарджилинг

Король черных чаев. Культивируется в Гималаях. Отличается утонченным мускатным вкусом

Лунцзин

«Колодец дракона». Один из знаменитых чаев Китая. Высокое содержание катехинов

Цзюньшань иньчжэн

«Серебряные иглы с горы Цзюньшань». Один из знаменитых чаев Китая

Байхао иньчжэн

«Серебряные иглы с белым ворсом». Только типсы. Тонкий вкус и аромат

Бай Цзигуань

«Белый петушиный гребень» — легкий улун с желтыми листьями. Оригинальный аромат

Шен пуэр

Сырой, «зеленый» пуэр. Подвергается естественной ферментации, особо ценится знатоками

Ассам

Выращивается в одноименном штате. Пряный цветочный аромат с медовыми нотками

Билочунь

«Изумрудные спирали весны», чай раннего сбора. Дает густой и свежий цветочно-плодовый вкус

Сэнтя

Самый популярный в Японии. Название означает, что его надо настаивать. Выращивается на солнце

Хошань хуаня

«Желтые почки с горы Хошань». Вкус мягкий, с ореховым оттенком

Бай мудань

«Белый пион» из провинции Фуцзянь. По виду напоминает лепестки пиона. Вкус мягкий, цветочный

Те Гуаньинь

«Железная Гуаньинь» — слабоферментированный, выдерживает до 20 завариваний

Шу пуэр

Готовый, зрелый, «черный» пуэр. Подвергается ускоренной искусственной ферментации

Нилгири

Растет на Голубых горах. Интенсивный аромат, насыщенный цвет, фруктовый привкус

Люань гуапань

«Дынные семечки из Люаня» — зрелые листья, свернутые в виде семечек

Чжу ча (ганпаудер)

«Порох» — скручен в шарики. Очень популярен. Вкус терпкий, горьковатый

Люй та

«Зеленая лагода» — чай, связанный в виде пирамидок. В чашке каждая раскрывается в цветок

Гёкуро

«Нефритовая роса», один из дорогих сортов. Выращивается в тени. Возможен различный аромат и вкус

Маття

«Растертый чай» — тонко размолотые листья. Используется для японской чайной церемонии

Дундин

«Ледяной пик» — тайваньский среднеферментированный улун с легким характерным вкусом

Дунфан мэйнжен

«Восточная красавица» — сильно ферментированный, без горечи

Кимун

Красный чай из уезда Цимэнь. Вкус — фруктово-винный, с нотками сосны и сушеной сливы

Синьян маоцзянь

«Кончики волос из Синьяна» — высокогорный чай с мелкими чайниками

Юнь у

«Облака и туман» — один из самых древних чаев, им восхищались поэты и художники

Мэйгуй сяньцзы

«Ангел розы»: из зеленых листочков чая распускается роза в окружении хризантем

Кабусэтя

«Укрытый чай» — вид сэнтя, но более тонкого вкуса. За неделю до сбора кусты затеняются

Конэйтя

«Твердый чай» — спрессованный в иголки маття. Листья пропариваются над водорослями

Дахунпао

«Большой красный халат». Полуферментированный фруктовый вкус

Пушонг

Слабоокисленный улун, легкий, с цветочно-дынным ароматом, близкий к зеленому чаю

Дянь хун

Чай из провинции Юньнань, с преобладанием типсов, со сладким ароматом личи и розы

Тайпин хоункуй

«Царь обезьян»: два длинных прямых листа и большая почка между ними

Дафан

Назван по имени чайного мастера. Зеленовато-желтые пластинки. Сладкий вкус с нотками каштана

Люй мудань

«Зеленый пион»: чайники, связанные в бутон, при заваривании раскрываются в цветок

Тамарёнютя

«Спиральный чай», имеет острый ягодный вкус с миндально-цитрусовым послевкусием

Ходзитя

«Жареный чай»: бантя или сэнтя обжаривается в фарфоровой посуде, приобретая коричневый цвет

Баньтяньлю

Название — трудноперевожимая игра слов. Редкий сорт утесного улун с дымным вкусом

Най сян цзинь сюань

Известен как «молочный улун» благодаря цветочно-молочному аромату

Лапсанг сушонг

Коптится на сосновых ветках, отсюда своеобразный «копченый» аромат

Хуаншань Маофэн

«Ворсистые пики желтой горы» — отборный чай начала апреля

Молихуа ча

«Жасминовый чай». Получают, ароматизируя полураспустившиеся листочки чая цветами жасмина

Лун синь

«Сердце дракона»: весенние типсы связаны в сердечки, внутри которых цветы жасмина и клевера

Бантя

«Обычный чай» позднего сбора (август-сентябрь), сэнтя низкого качества (листья с тех же кустов)

Гэммайтя

«Коричневый рисовый чай» — смесь сэнтя или бантя с жареным коричневым рисом гэммай

Шуйсянь

«Дух воды» — сильно ферментированный улун с тяжелым ароматом меда, дающий темный настой

Цейлонский

Свежий аромат и вкус от цитрусового до ликерно-медового, в зависимости от высоты плантации

Чунь мэй

«Прекрасные брови» — чай с отчетливо сливовым вкусом, более кислый, чем многие другие

Мэндин Ганьлу

«Сладкая роса с горы Мэн» поставлялась императору для церемоний

Байхуа сяньцзы

«Жасминовый лунный сад»: внутри лилия с цепочкой цветов жасмина

Камаиритя

«Чай, обжаренный в котелке» имеет нехарактерно сладковатый для японских чаев вкус

Аратя

«Грубый чай» — содержит стебельки. Часто используется в смесях и для фасовки в пакетики

ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ

Белый, зеленый, желтый чай 70 — 80°C, не более 3 минут.

Улун 80 — 95°C, 3 — 5 минут.

Красный и черный чай 95 — 100°C, 3 — 5 минут.



СОРТА ЧАЯ

Ассам

Свое название получил в честь штата Ассам, где расположены знаменитые чайные плантации (Индия).

Классический черный чай с янтарным цветом настоя и насыщенным солодовым вкусом. Идеален для употребления утром, хорошо сочетается с молоком или лимоном, сахаром.



СОРТА ЧАЯ

Дарджилинг

Утонченный и легкий индийский черный чай. За превосходные вкусовые и ароматические свойства его называют «чайным шампанским».

Чайные плантации расположены в Гималаях, на высоте до 2500 м над уровнем моря, в окрестностях города Дарджилинг, в честь которого сорт и получил свое название.



СОРТА ЧАЯ

Сенча

Один из самых распространенных в мире сортов зеленого чая. Его родина — Китай.

Однако известность сенча получил как японский чай. За доступную цену и мягкость вкуса его называют «чай на целый день».



СОРТА ЧАЯ

Си Ху Лун Цзин «Колодец дракона»

Известный сорт китайского зеленого чая. Листочки плоские, так как в процессе производства прожариваются в специальных котлах. Обладает приятным ароматом, напоминающим запах тыквенных семечек. Можно заваривать многократно.



СОРТА ЧАЯ

Те Гуань Инь «Железная Гуань Инь»

Самый известный сорт улунского чая. Назван в честь китайской богини милосердия Гуань Инь. Изумрудные листочки плотно скручены в тугие комочки, при заваривании раскрываются. Обладает дивным ароматом весенней свежести.



СОРТА ЧАЯ

Генмайча/гэммайтя «Коричневый рисовый чай»

Смесь сенча и жареного риса. Иногда про этот напиток говорят «чай для бедняков» (его можно попить и поесть). Имеет специфические аромат и вкус.



СОРТА ЧАЯ

Гёкуро «Жемчужная роса»

Элитный японский сорт зеленого чая. Собирается вручную ранней весной. По внешнему виду напоминает темно-зеленые иголки.



Тизаны (от французского tisane – настой, отвар) – «не чайный чай». Напитки из трав, листьев, цветов, готовятся завариванием.



РОЙБОС / РОЙБУШ

Тонизирующий африканский напиток без кофеина, с высоким содержанием витаминов, поднимает настроение.

Как заваривать: 100°C, 5 минут.



МАТЕ / YERBA МАТЕ

Тонизирующий напиток из Южной Америки. Высушенные и измельченные листья падуба парагвайского, их принято называть *yerba mate* — «трава мате».

Как заваривать: в калабасе, 75—80°C, 1—2 минуты.

Одну заварку можно заливать водой 7—9 раз. Мате пьют через трубочку с фильтром — бомбилью.



КАРКАДЕ

Национальный напиток Египта.
Готовится из прицветков цветов
суданской розы (*Hibiscus Sabdariffa*).

Как заваривать:

1 ч.л. на чашку + 1 на чайник, 100°C.



Спасибо за внимание

