

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.



Julius Meinl



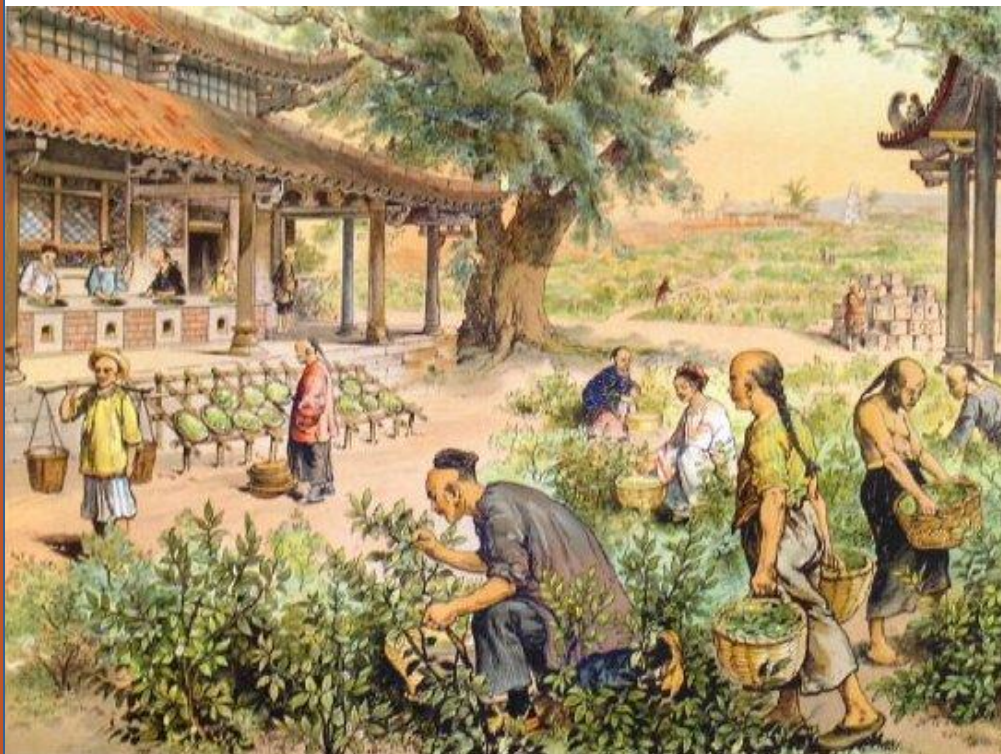
ЧАЙ / TEA

ИСТОРИЯ

Культура потребления чая
насчитывает около 4700 лет.



Julius Meinl



Родина чая — древний
Китай.

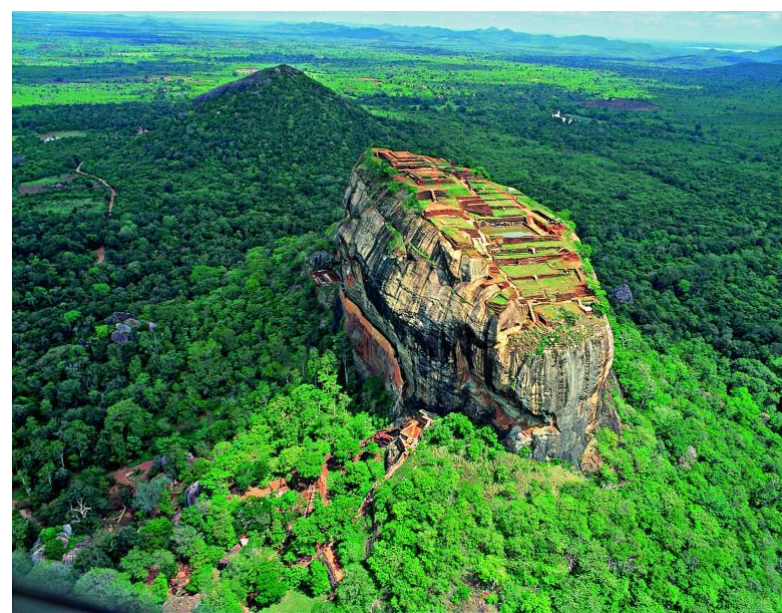
В Европу чай впервые был
привезен португальскими
мореплавателями в 1557 году.

ЧАЙНАЯ ГЕОГРАФИЯ



Julius Meinl

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



Julius Meinl



Научное название чая — *Camellia sinensis*, 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.



Julius Meinl



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ



Julius Meinl

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



КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ



Julius Meinl

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



Julius Meinl

Градация чая
по размеру листа:

- крупнолистовой,
- среднелистовой,
- мелколистовой.



Титестры выполняют контроль качества
и купажирование чая.



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ



Julius Meinl

Белый, зеленый чай — неферментированный.

Желтый чай — слабоферментированный.

Улун — среднеферментированный.

Красный чай — частично ферментированный.

Черный чай — ферментированный.



ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ



Julius Meinl

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).



Julius Meinl

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



СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

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



Julius Meinl

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



Julius Meinl

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



Julius Meinl



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



Julius Meinl

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



Julius Meinl

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.



Julius Meinl



ТИЗАНЫ

РОЙБОС / РОЙБУШ



Julius Meinl

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

Как заваривать: 100°C, 5 минут.



МАТЕ / YERVA MATE



Julius Meinl

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



Julius Meinl

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

Как заваривать:

1 ч.л. на чашку + 1 на чайник, 100°
С

