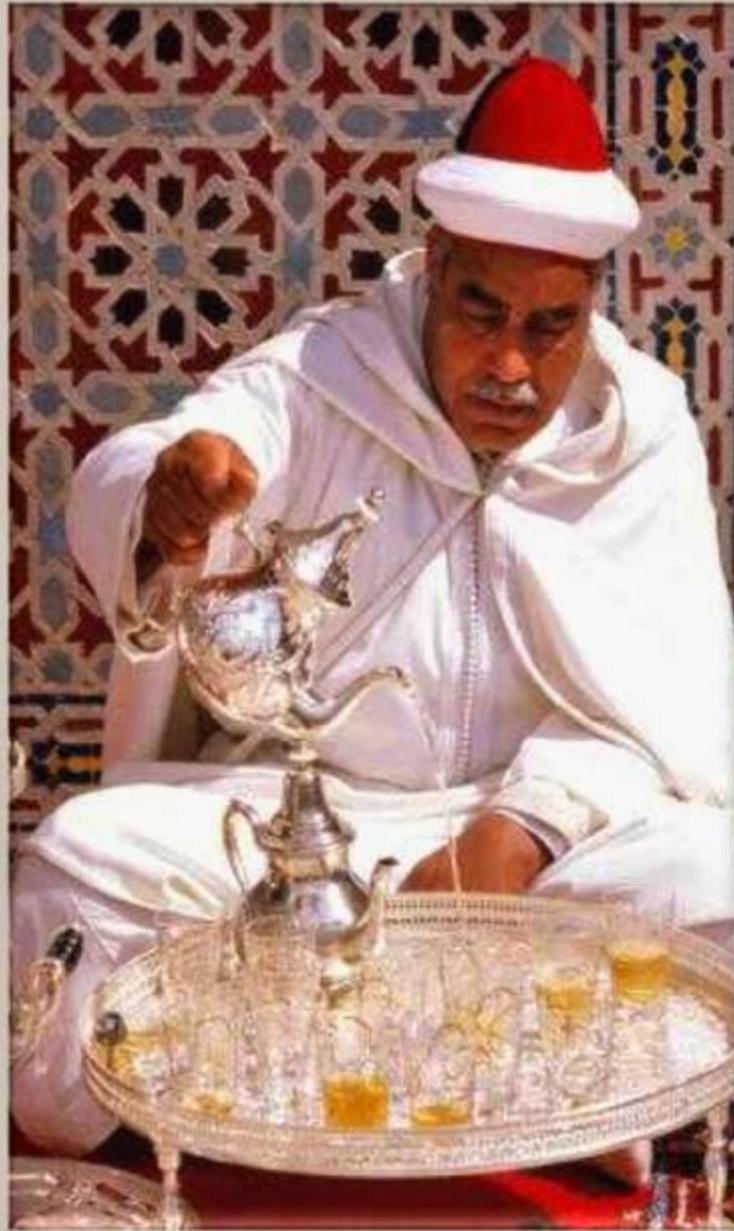


ИСТОРИЯ ЧАЯ



















**Это чайная
плантация.**



Чайный лист грузят на машины и увозят на заводы по изготовлению чая



Завяливание.

**Его цель-
обезводит лист.
Завяливают в
тени или под
навесами или в
специальных
сушилках. После
сушки листья
становятся
эластичными и
мягкими.**



Скручивание.

Для того, чтобы чай был крепкими ароматным необходимо разрушить структуру листа. Листья помещают в специальную машину – роллер, она напоминает кастрюлю без дна, совершает круговые движения по ребристому столу, чтобы разрушились клетки листьев, появился сок, а листочки скрутились.



Ферментация.

Чайные листья переносят в большие, прохладные, затемненные помещения, раскладывают на ровной поверхности толщиной 10 см. В процессе листья начинают темнеть от брожения и подвяливания выжатого сока, появляется характерный аромат черного чая.



Сушка.

Главная задача – снизить влажность листа, чтобы подготовить его к расфасовке и дальнейшему хранению. Листья сушат в печи, на солнце, в специальных сушильных машинах.



Сортировка

Листья сортируют по размеру, мелкий к мелкому, крупный к крупному, отсеивают черенки и ненужные части. Далее продувают, чтобы избавиться от чайной пыли.



**В итоге
получается чай
отличного
качества.**



**Процесс
упаковки на
заводах
стремятся
производить
максимально
быстро, чай
впитывает все
запахи и влагу.**



**ПРИЯТНОГО
ЧАЕПИТИЯ!**

