

Чаетитие по-узбекски.



На Востоке чаепитие носит ритуальный характер. Зеленый байховый чай наиболее широко используется в республиках Средней Азии, где его называют кок-чаем. Этот напиток обладает великолепным свойством хорошо утолять жажду, отличается своеобразным сильным ароматом, терпким и горьковато-вяжущим вкусом и светло-зеленой окраской настоя. По содержанию витаминов и тонизирующим свойствам зеленый чай значительно превосходит черный. В Азии пьют черный и довольно крепкий чай.



Узбекское чаепитие - это целый ритуал. Чай пьют в основном зеленый, по-узбекски, кок-чай. Без сахара. И готовят гораздо сложнее, чем привыкли мы. Чай засыпают в хорошо согретый чайник, затем слегка заливают кипятком и помещают на две минуты в ток горячего воздуха (например, в открытую духовку), но не на огонь, после чего чайник доливают до половины, накрывают салфеткой, через две-три минуты обливают сверху кипятком и доливают до $\frac{3}{4}$ объема, затем выдерживают еще три минуты и доливают почти доверху. В некоторых регионах



Заваривание чая и разливание его гостям является прерогативой хозяина. У узбеков принято: чем более уважаемый гость, тем меньше чая в его пиале. Можно проявлять заботу о госте, регулярно подливая ему чай. Полная пиала означает пренебрежение: пей быстрее и уходи.



Место где можно попить чай
называется- чайхона.





Посуда из которой пьют **Чай** называется – пиала.



