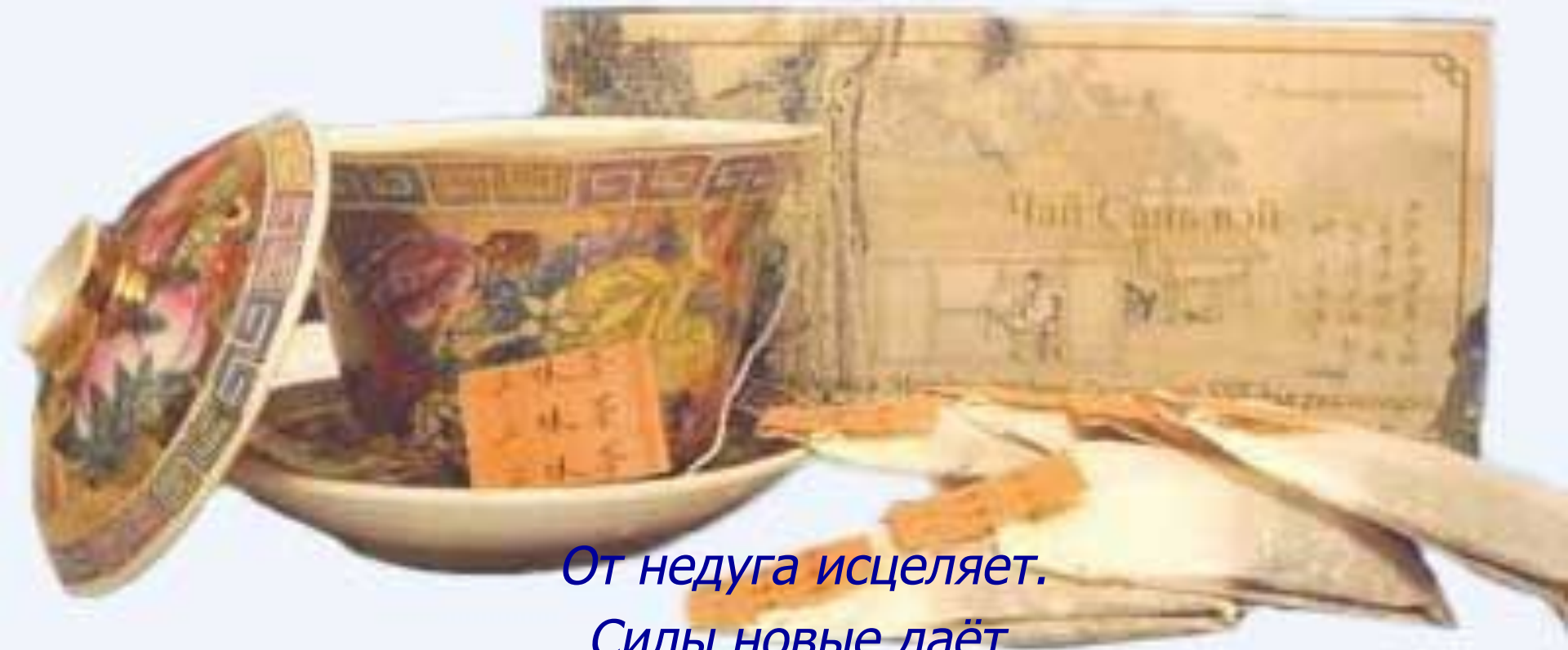


*Чай здоровью – лучший
друг*

Наше чаепитие - весёлое событие!




*Чай горячий, ароматный.
И на вкус весьма приятный.*



*От недуга исцеляет.
Силы новые даёт.
И друзей за стол зовёт.*

Давным- давно пастухи заметили, что стоит пощипать их овцам листьев вечнозелёного растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираться на кручи.



Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они посушили их, заварили в кипятке, как делали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощутили мгновенный прилив свежих сил.

Сборщицы

обрывают только почку и два самых молодых листочка (флешь), ведь только они обладают заветным вкусом и ароматом.

После того, как чай собран, его **взвешивают и сортируют** для первичного контроля. Затем чай отправляется на фабрику, где его **вялят** с использованием больших воздуходувок.



Чай собирают вручную (иногда машинным способом, иногда срезают специальными ножницами).

Следующий шаг включает в себя процесс **разрезания** листьев. В них концентрируются соки, и начинается процесс ферментации. Ферментация (для черного чая) – ключевой процесс. Влажность, температура и время ферментации должны тщательно контролироваться, иначе у чая пропадет вкус. Зеленый чай ферментацию не проходит.

После того, как ферментация завершена, для того чтобы как бы «запереть вкус и аромат» чайный лист проходит процесс **высушивания**.





Заключительный этап первичного производства чая это **сортировка** чая по цвету и размеру чаинок. Здесь также соблюдается строжайший контроль качества: все, что не соответствует установленным нормам, безжалостно отбраковывается.

Затем титестеры купажируют (блендируют), т.е. смешивают различные сорта чая для получения необходимого вкуса и аромата. Затем чай расфасовывают на чаеразвесочных фабриках.

A close-up, high-angle view of a tea plantation. The image is filled with a dense, vibrant green canopy of tea leaves, showing the characteristic shape and arrangement of the foliage. The lighting is bright, highlighting the texture and color of the leaves.

На что спрос, то и в цене.

Чайком побаловаться.

Чай пить не дрова рубить.

С чая лиха не бывает.



Купеческо-помещичья культура чаепития.

Непременные атрибуты – самовар, большое количество сладостей и еды, особой популярностью пользовались сахар, мед, всевозможные варенья, конфеты, пироги, кулебяки, пряники, бублики и прочие мучные изделия. В чай нередко добавляли спиртное – крепкие настойки и бальзамы. Чаепитие чаще всего было семейным и приравнивалось к одному из приемов пищи – обеду или ужину.



Совершенно не важно какой чай вы предпочитаете:



**зеленый, белый, желтый, красный(оолонг),
ароматный матэ или черный чай, ведь чашка
чая – это повод для встречи.**

**Чашка чая – это уют в доме и мир в душе. На
Востоке говорят: когда встречаются друзья,
им чай и без сахара сладок.**

Чай приятен,
вкусен, крепок,
ароматен



Приятного
аппетита