<h2>Все, что нужно знать о чае</h2>

Вкусный напиток является самым популярным в мире. Многие люди пьют его ежедневно, не обращая внимания на качество чайного листа. Употребляя некачественный продукт, можно никогда не узнать, насколько вкусным и ароматным может быть чай. Чтобы оценить достоинства древнейшего напитка, нужно научиться выбирать качественный чайный лист и овладеть техникой его правильного заваривания.

<h3>Как возникла традиция чаепития</h3>

Чаем называется напиток, который получают путем заваривания листьев чайного куста (Camеllia sinеnsis). Традиция пить чай появилась в Китае. Согласно китайской легенде, первый напиток был приготовлен случайно. Правивший Китаем 5 тысяч лет назад император Шэнь нун выпил воду, в которую упали чайные листочки. Напиток вернул уставшему правителю силы. Чай так понравился императору, что он стал употреблять его ежедневно. Позднее Шэнь нун обнаружил, что напиток помогает вернуть здоровье после отравления.

В Китае чай использовали в качестве лекарства и освежающего напитка на протяжении столетий. Жители Поднебесной соревновались в умении готовить разные сорта чая, распознавать их по вкусу и аромату. Они настолько ценили напиток, что превратили процесс его употребления в ритуал. Уникальная китайская чайная церемония стала частью культуры многих народов Азии. Позднее традиция чаепития распространилась по всему миру.

<h3>Как обрабатывают чайный лист</h3>

Черный и зеленый вид продукта делают из одного сырья. Для приготовления черного чая листочки растения сначала подвяливают. Их выкладывают тонким слоем на специальных поверхностях в тенистом месте или на солнце, в зависимости от сорта. Завяливание длится от 10 до 24 часов. За это время листья теряют до 55% влаги и становятся мягкими. В процессе ферментации (окисления, вызванного ферментами растения), они приобретают темный оттенок.

Чтобы приготовить зеленый чай, листочки подвяливают недолго, не более 3-5 часов. Чайные мастера следят, чтобы сырье не пересушилось и не подверглось ферментации. Это позволяет сберечь природный зеленый оттенок листьев. Затем осуществляют процесс фиксации. Сырье прожаривают вручную в котлах или пропаривают в непрерывно вращающемся барабане. Более дорогие сорта чая обрабатывают вручную опытные чайные мастера.

Обработанное темное или зеленое сырье скручивают, чтобы содержащиеся в растении масла и соки появились на поверхности листьев. При заваривании чая они быстро выделятся в воду. После скручивания сырье просушивают, доводя содержание влаги до 5-7%.

<h3>Чем отличаются сорта чая</h3>

Вкус напитка зависит от условий, в которых вырос чайный куст, от способа обработки и от вида сырья. Самый дорогой чай производят из типсов. Типсами называют почки чайного куста, из которых в ближайшее время появится листик. В Китае они получили название «серебряные иглы» за характерную форму и оттенок.

Типсы покрыты еле заметным пушком. Он сохраняется даже после обработки сырья. Наличие в чае листиков с пушком свидетельствует о присутствии типсов. Белый чай состоит из типсов. Они придают ему светлый оттенок. Типсы в черном чае выделяются золотистой окраской.

Чай 1 категории содержит флешь. Флешью называют молодой побег, который состоит из типсы и 3 соседних листочков. Во флешах имеется больше микроэлементов и эфирного масла, поэтому такой чай отличается более богатым вкусом, по сравнению с напитком из типсов. Черенок у флеша чаще всего удаляют перед фасовкой продукта. Хотя некоторые сорта его содержат. В чай 2 категории кладут флеши с раскрывшейся типсой.

<h3>Как выбрать качественный чай</h3>

В качественном продукте не должно быть пыли, крошек и поломанных листочков. Исключением является резаный чай. Разрезанные листики дают великолепный вкус и аромат. Нужно обратить внимание на внешний вид чаинок. Тусклые, пыльные и серые частички разного размера являются признаком некачественного или старого чая.

Продукт высокого класса имеет легкий приятный аромат. В нем не должны присутствовать нотки затхлости или плесени. Чтобы лучше оценить запах листочков, нужно немного подышать на них, согревая дыханием. Это поможет усилить аромат.

Качественный продукт можно купить в любом магазине. Но лучше отдавать предпочтение развесному продукту, который продают в специализированных торговых точках. При покупке пакетированного чая надо обращать внимание на обозначения. Аббревиатура ОР является признаком того, что продукт содержит молодые листики. Пометка ВОР ставится на упаковке чая из резаных листьев. О присутствии типсов свидетельствуют буквы Т, G и F, которые стоят в начале аббревиатуры. Если буква F стоит в конце аббревиатуры, продукт содержит мелкую фракцию чайного листа. Она обычно используется при производстве пакетированного чая.

<h3>Как правильно заваривать чай</h3>

Заваривают чай в фарфоровой, глиняной или фаянсовой посуде. Кипятить воду можно в любом чайнике, кроме алюминиевого. Чтобы ощутить аромат и вкус высококачественного чая, нужно использовать родниковую воду. Колодезная вода, как и вода из минеральных источников, образует на поверхности пленку. Она ухудшит вкус напитка. Очищенная бутылированная вода, лишенная минералов, изменит вкус чая в худшую сторону. Нельзя использовать воду, которая уже была ранее доведена до кипения.

Перед заваркой нужно налить немного кипятка в заварник, чтобы он прогрелся. Можно прогреть посуду паром или другим способом. Некоторые предпочитают засыпать чай в сухую посуду. Для заваривания черного чая нужно нагреть воду до 90-100 градусов. Зеленый чай заливают водой, температура которой не превышает 70-90 градусов. Этот вид продукта можно заваривать до 3 раз. Важно полностью сливать воду перед новым использованием.

Длительность заваривания зависит от сорта продукта. Цельнолистовой чай настаивают до 7 минут. Резаный лист заварится через 3-5 минут. Фруктовые сорта настаиваются до 10 минут. В жесткой воде напиток будет готовиться немного дольше. Употреблять чай, который настаивался больше 2 часов, не следует.

<h3>Как правильно хранить чай</h3>

Продукт нужно хранить в герметичной упаковке в сухом и проветриваемом месте. Чайные листья обладают способностью впитывать влагу из воздуха. Когда содержание воды в листьях достигает 12%, в них начинается процесс токсического перерождения. Чай надо держать вдалеке от продуктов с резким запахом. Чайные листья способны очень быстро впитывать аромат находящихся рядом веществ. Поэтому их нельзя держать в шкафчике, в котором находятся специи. Гурманы не рекомендуют открывать емкость с чаем, пока не будут убраны все вещества с сильным ароматом.