Красный чай

Место рождения красного чая находится в Китае в горах Тунму–шань. Его открытие произошло около четырнадцатого века. При правлении династии Мин. Красный чай делят на три подгруппы производства, где для каждой группы используют разное сырьё.

* Сяо Чжуны– сырьё этой подгруппы подвергается копчению. Для копчения идут ветки старых сосен, а сам чай изготавливается из листьев.
* Гунфу Хуны– для изготовления такого вида чая используют молодые или только начинающие цвести почки.
* Хун Суй Ча– данный вид чая изготавливают из листьев, которые уже расцвели и мелко нарезают, что не характерно для других видов чая.

Интересно, что большинство чаёв, продающихся в магазинах и имеющих название чёрный чай, также и индийские чаи, такие как: Кенийский; Цейлонский; Ассам и прочие, относятся к красным чаям. Ещё иногда в России красным чаям дают название Улуны и Руйбуш. Но самое распространенное– это Каркаде. Купить чай в Росси одно из самых важных в рутине каждого человека, так как многие не хотят упускать возможность насладится вечером душистым чаем.

***Производство красного чая***

Как правило, чай производится в четыре этапа:

1. Подвяливание
2. Сминание или крутка листа
3. Ферменция
4. Сушка готового сырья

***Воздействие красного чая на здоровье***

Красный чай влияет на здоровье, только положительно улучшает кровообращение, сжигает жиры и заживляет повреждённые слизистые оболочки. Также чай воздействует на психику, оставляя после себя чувство спокойствия внутри. Рекомендуют пить этот чай людям с высокой утомляемостью и более воспринимающим холод. По словам китайцев, несмотря на то, что они долго не «принимали» красный чай этот чай «дарит тепло сердцу и душе».

Быстро заваривающийся крепкий напиток тёмного цвета, насыщенность вкуса и аромата, импозантный эффект бодрости и повышение продуктивности работы именно из–за этих качеств покупка чая в России имеет большой вес для людей с плохим здоровьем.

***Красный чай и заваривание***

Заваривают чай, как правило, при температуре 95–100 градусов, но так же нужно брать во внимание и вид чая. Период заваривания колеблется от 2 до 8–9 минут. Посуду для заваривания следует брать фарфоровую, керамическую или глиняную. В посуде из стекла чай мгновенно остывает и плохо «раскрывается». Можно так же применить настаивание чая.

***Легенда о красном чае***

По одной из легенд, в неизвестной деревушке к началу цветения живой природы чаегоны занимались изготовлением зелёного чая. Подготавливая сырье для подвяливания, чаегоны выложили листья под солнцем, в самодельной шаткой постройке. Нежданно в деревню проникло военное полчище, их главнокомандующий выбрал местом для ночлега ту самую конструкцию. Всех чае гонов выгнали, без возможности завершить приготовление зелёного чая, а лошади, привязанные во дворе, исследили всё сырьё. Наутро после ухода войск сок, который выделили листья, окрасил их в тёмно–красный цвет, оставив чаегонам только разорванные красные ошмётки. Один из чаегонов всё–таки догадался не выкидывать листья, а обработать их и попробовать чай. Вода приняла красный оттенок, а ароматом веяло на всю деревню. После этого случая люди предумышленно сминали и выкручивали листья до появления сока и оставляли на процесс ферментации.

Существует заблуждение о том, что красный чай и чёрный изготавливают из одного и того же сырья. Но на самом деле чай можно изготовить из любого растения Камели чайной просто есть сорта растений, которые лучше подходят для изготовки красного чая.

***Выбор чайного магазина***

Есть множество причин купить чай в России, но стоит помнить о выборе качественного чая. Следует найти чайный магазин, подходящий покупателю, в котором будет большой выбор разных сортов красного чая. Важно обращать внимание на обслуживание это, как правило, одно из главных показателей любого похвального магазина. Можно разузнать, с какими странами сотрудничает тот или иной магазин в целях интереса и к другим чаям. Настоящий красный чай имеет яркий, насыщенный аромат и вкус. Поэтому перед покупкой стоит научиться узнавать поддельные и оригинальные чаи. Купить чай в России можно множеством способов, но самый распространённый это через интернет магазины.