

*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.

An illustration of two cartoon sheep in a green field. The sheep on the left is white with a large white cloud-like wool mass and orange legs. The sheep on the right is also white with a large white cloud-like wool mass and orange legs, and it is tied to a wooden fence post with a black rope. A speech bubble is positioned between them, containing text.

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.



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.



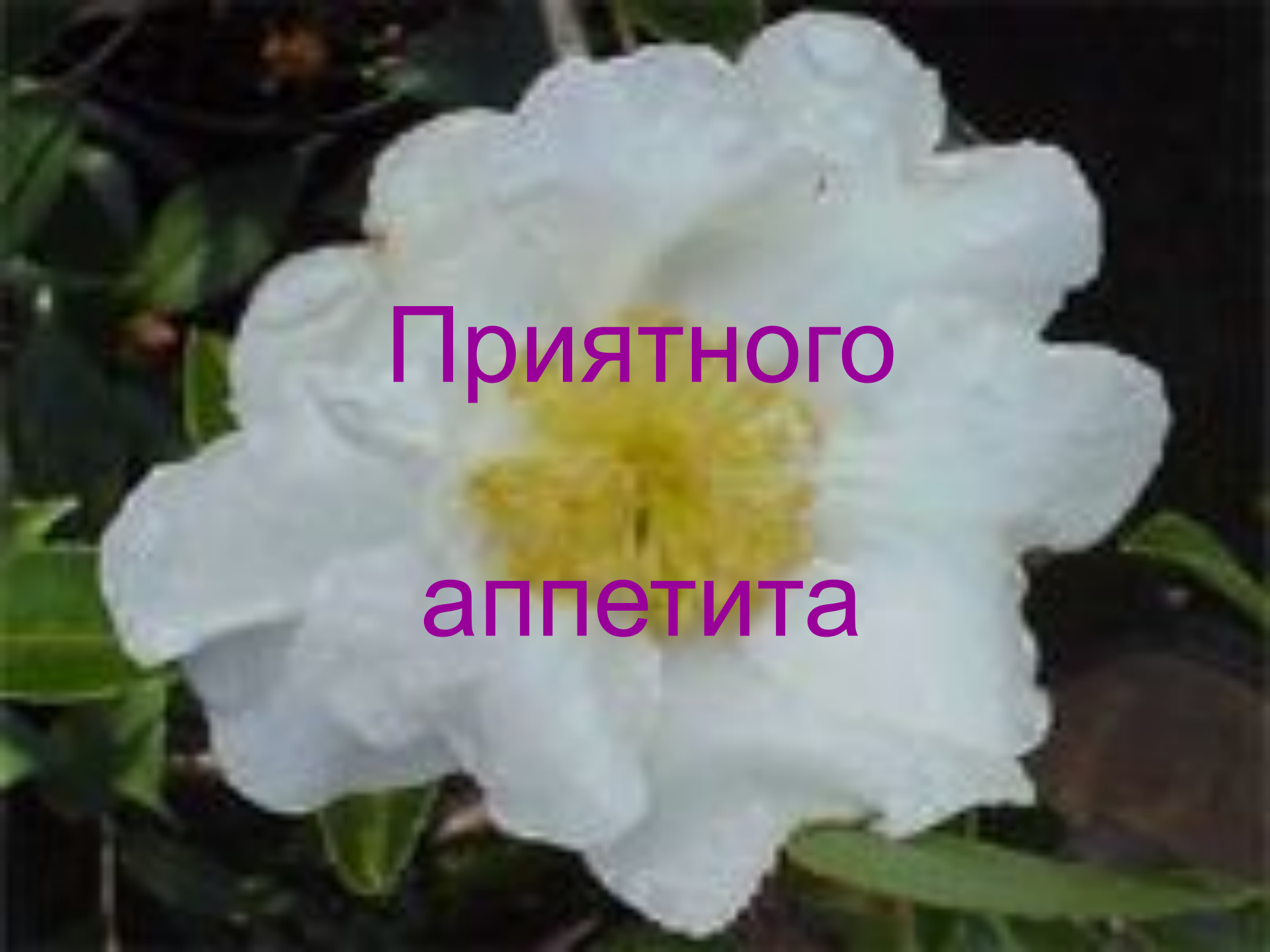
Совершенно не важно какой чай вы предпочитаете:



**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