

*Чай – один из самых древних и популярных напитков на Земле. Больше всех чая в мире потребляет Турция. На втором месте в этом списке находится Ирландия, на третьем – Великобритания, а на четвертом – Россия.*



**Julius Meinl**



**ЧАЙ / TEA**

# ИСТОРИЯ

Культура потребления чая  
насчитывает около 4700 лет.



Julius Meinl



Родина чая — древний  
Китай.

В Европу чай впервые был  
привезен португальскими  
мореплавателями в 1557 году.

# ЧАЙНАЯ ГЕОГРАФИЯ



Julius Meinl

Основные производители чая —  
Китай, Индия, остров Цейлон.



Чай также культивируется в  
ряде стран Африки (Кения,  
Танзания, Уганда), в  
Аргентине, Вьетнаме,  
Индонезии, Турции, Абхазии,  
России (Краснодарский край).

# ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ЧАЙ



Julius Meinl



**Научное название чая** — *Caméllia sinénsis*, камелия китайская.

Произрастает в виде кустарника высотой до 3 м или дерева до 10—15 м. Форма зависит от климатических условий региона.

**Флеши и типсы** — молодые побеги с верхними листочками и листовые почки, соответственно. Самое ценное сырье для лучших сортов чая.

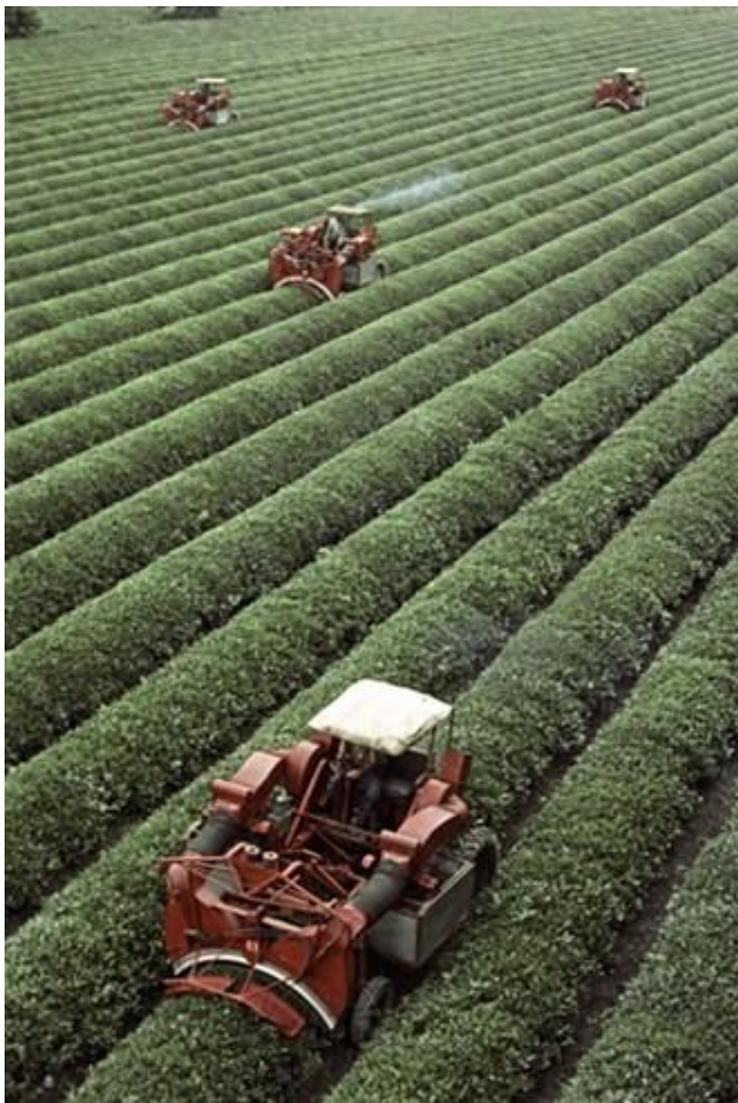


# КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ

Сбор чайных листьев. Выполняется вручную или с помощью специальных машин.



Julius Meinl



# КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ



Julius Meinl

**Завяливание** позволяет удалить из чайного листа лишнюю влагу (до 50 %), сделать его упругим и гибким, что важно для дальнейшей обработки.



# КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ



Julius Meinl

Скрутка чая производится вручную или, чаще, с помощью специальных машин — роллеров.



**Ферментация** — ее как отдельно взятую процедуру проходят только желтые, красные и черные чаи.



# КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ



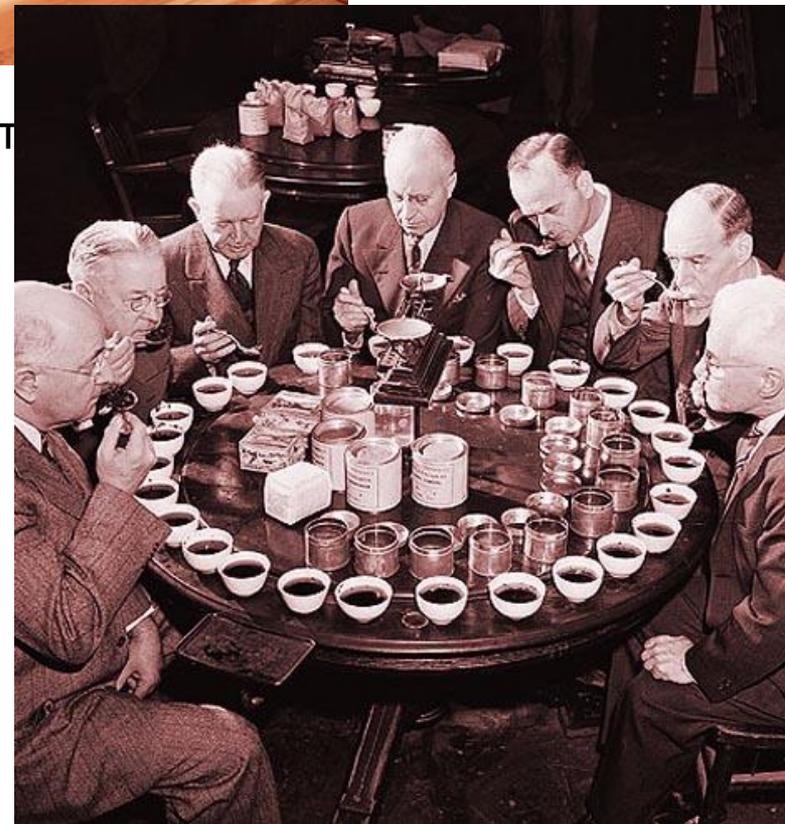
Julius Meinl

Градация чая  
по размеру листа:

- крупнолистовой,
- среднелистовой,
- мелколистовой.



Титестры выполняют контроль качества  
и купажирование чая.



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ



Julius Meinl

**Белый, зеленый чай** — неферментированный.

**Желтый чай** — слабоферментированный.

**Улун** — среднеферментированный.

**Красный чай** — частично ферментированный.

**Черный чай** — ферментированный.



# ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ



Julius Meinl

**Белый, зеленый, желтый чай 70—80°C, не более 3 минут.**

**Улун 80—95°C, 3—5 минут.**

**Красный и черный чай 95—100°C, 3—5 минут.**



# СОРТА ЧАЯ

**Ассам.** Свое название получил в честь штата Ассам, где расположены знаменитые чайные плантации (Индия).



**Julius Meinl**

Классический черный чай с янтарным цветом настоя и насыщенным солодовым вкусом. Идеален для употребления утром, хорошо сочетается с молоком или лимоном, сахаром.



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

**Дарджилинг.** Утонченный и легкий индийский черный чай. За превосходные вкусовые и ароматические свойства его называют «чайным шампанским».



Чайные плантации расположены в Гималаях на высоте до 2500 м над уровнем моря, в окрестностях города Дарджилинг, в честь которого сорт и получил свое название.



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

**Сенча.** Один из самых распространенных в мире сортов зеленого чая. Его родина — Китай. Однако известность сенча получил как японский чай. За доступную цену и мягкость вкуса его называют «чай на целый день».



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

**Си Ху Лун Цзин**  
**«Колодец дракона»**  
Известный сорт китайского зеленого чая. Листочки плоские, так как в процессе производства прожариваются в специальных котлах. Обладает приятным ароматом, напоминающим запах тыквенных семечек. Можно заваривать многократно.



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl



**Те Гуань Инь**  
**«Железная Гуань Инь»**  
Самый известный сорт улунского чая. Назван в честь китайской богини милосердия Гуань Инь. Изумрудные листочки плотно скручены в тугие комочки, при заваривании раскрываются. Обладает дивным ароматом весенней свежести.



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

## Генмайча/гэммайтя «Коричневый рисовый чай»

Смесь сенча и жареного риса. Иногда про этот напиток говорят «чай для бедняков» (его можно попить и поесть). Имеет специфические аромат и вкус.



# СОРТА ЧАЯ



Julius Meinl

## Гёкуро

### «Жемчужная роса»

Элитный японский сорт зеленого чая. Собирается вручную ранней весной. По внешнему виду напоминает темно-зеленые иголочки.



*Тизаны (от французского tisane – настой, отвар) – «не чайный чай». Напитки из трав, листьев, цветов, готовятся завариванием.*



**Julius Meinl**



**ТИЗАНЫ**

# РОЙБОС / РОЙБУШ



Julius Meinl

Тонизирующий африканский напиток без кофеина, с высоким содержанием витаминов, поднимает настроение.

**Как заваривать:** 100°C, 5 минут.



# МАТЕ / YERVA МАТЕ



Julius Meinl

Тонизирующий напиток из Южной Америки. Высушенные и измельченные листья падуба парагвайского, их принято называть *yerba mate* — «трава мате».

**Как заваривать:** в калабасе, 75—80°C, 1—2 минуты. Одну заварку можно заливать водой 7—9 раз. Мате пьют через трубочку с фильтром — бомбилью.



# КАРКАДЕ



Julius Meinl

Национальный напиток Египта.  
Готовится из прицветков цветов  
суданской розы (*Hibiscus  
Sabdariffa*).

## Как заваривать:

1 ч.л. на чашку + 1 на чайник, 100°  
С

