

Желтый чай



Технология изготовления

- Традиционные сорта, такие как Цзюнь-шань Инь Чжэнь и Мэн Дин Хуан Я, изготавливаются из сырья высшего качества, только из «жирных» — плотных и тяжёлых, неповреждённых почек. Для этого чая есть правило «9 несрываемых», согласно которому нельзя собирать чай в дождливый день, нельзя срывать почку, покрытую росой, почку фиолетового цвета, полую почку, хотя бы малость раскрывшуюся почку, почку, повреждённую насекомыми или морозом, вялую почку, а также слишком длинную или слишком короткую почку. Процесс изготовления такого чая может занимать около трех суток, происходит в несколько этапов, вкусообразующим является томление в пергаментных, тканевых мешках или кучах, и требует высокого мастерства, точности, так как нужно очень внимательно отслеживать температурный режим, скорость ферментации листа. Для запуска процесса томления, например в Сычуани, в регионе Мэндин, собранный лист быстро нагревается в специальной печи, а затем уже закладывается в мешки, чтоб "томиться". Самые известные сорта желтого чая производятся в Сычуани (Мэн дин Хуан Я) и в Хунани (Цзюнь-шань Инь Чжэнь), однако в последние годы восстановлено производство и в провинциях Аньхуэй (Хошань Хуан Я), а также Фуцзянь и Чжэцзян

Свойства

- Так как такой чай делается из сырья высокого качества, в нём содержится большое количество витаминов, микроэлементов, аминокислот, полифенолов и т. д. Снимает спазмы, головную боль, активизирует защитные силы организма. Желтый чай мягко тонизирует, способствует умственной деятельности.

- Жёлтый чай требует определённого способа заваривания, неправильным приготовлением можно испортить чай. Заливать чай нужно мягкой, не горячей водой (66-85°C) — крутой кипяток убьёт все запахи и полезные вещества, также такой чай будет горьким. Заваривать предпочтительнее в стеклянном чайнике или чахае. Жёлтый чай требует определённого способа заваривания, неправильным приготовлением можно испортить чай. Заливать чай нужно мягкой, не горячей водой (66-85°C) — крутой кипяток убьёт все запахи и полезные вещества, также такой чай будет горьким. Заваривать предпочтительнее в стеклянном чайнике или чахае — чайные почки при заваривании несколько раз вертикально всплывают и опускаются, можно оценить «танец чайнок». Также можно заваривать в гайвани, в керамическом, фарфоровом или стеклянном чайнике. На 150

