

Чай, кофе, табак

# Чай

*Чай* - это напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного дерева.

*Чаем также называется* подготовленный определённым образом чайный лист, предназначенный для приготовления этого напитка.

Чай является уникальным растением, несущим в себе огромный спектр различных веществ, оказывающих, при правильном употреблении, ощутимое воздействие на организм человека.

В конце прошлого века считали, что чай содержит 6—7 основных веществ, а 15 лет тому назад общее число обнаруженных в чае химических веществ и соединений составляло 130, то ныне их около 300. Следовательно, чай это сложнейшее по своему химическому составу растение. Безусловно, конкретное содержание тех или иных веществ может меняться в зависимости от места произрастания и времени сбора урожая, технологии приготовления из свежих листьев готового продукта, срока хранения и условий заварки.

# Черный чай

*Чёрный чай* — это изначально зелёный чай, подвергшийся, в процессе производства полной ферментации. Черный чай относится к ферментированным видам чая.

Итак, черный чай получается, когда чайный лист прошел ферментацию на 70 — 80%. Процесс производства черного чая не слишком трудоемкий и часто механизирован (сбор сырья, сушка, скручивание). Основное время занимает ферментация — несколько недель, в зависимости от сорта и качества листа.

*По качеству* черный чай бывает самый разный — от байхового цельнолистового (из верхних чайных листочков с пушком) до гранулированного, плиточного и чая в пакетиках (используется крошка, высевки и чайная пыль). При высоком качестве исходно сырья и конечный продукт получается хорошим.

Чёрный чай при заваривании имеет тёмный цвет и смолистый аромат. Наиболее качественным чаем является листовой, и если говорить о индийском чае, то его выращивают в двух регионах Индии-Дарджилинге и Ассаме.

# Полезьа черного чая

Первым преимуществом чёрного чая является значительно меньшее содержание кофеина, чем в кофе. Ведь наличие кофеина в нашем организме приводит к повышению артериального давления, а также к повышенной стимуляции работы сердца. А ещё доказано, что кофеин, содержащийся в чае, способствует улучшению внимания и концентрации.

Полезьа черного чая заключается в снятии усталости, стимулирует обмен веществ, а так же нормализует деятельность сердца и кровеносных сосудов. Эффективно предотвращает кариес, особенно у детей, а так же отличное средство профилактики катаракты.

## **Как заваривать**

Время и температура заваривания зависит от конкретного чая. Плиточный черный чай кипятят минут 15, а цельнолистовой запаривают около 3 минут, горячей водой, которая только-только перестала бурлить. Можно ориентироваться по заварке — чем мельче листики, тем меньше времени нужно настаивать, чем крупнее — тем дольше. Индийский и цейлонский чай желателъно настаивать 5 — 7 минут в теплом месте, чтобы вода была все время горячей. Турецкий чай нужно кипятить или заваривать на водяной бане около 10 минут.

# Ассортимент черного чая

## *Ассам*

Ассам — классический индийский чай. Производится в долине Ассама — штата на севере Индии.

Ассамский тип чайного дерева хорошо приспособлен к климату данного региона — обильным дождям и высоким температурам, которые иногда превышают 50 градусов Цельсия.

Чай из Ассама обладает пряным ароматом, терпким насыщенным вкусом, лёгкими солодовыми нотками в послевкусии и настоем от медно-красного до тёмно-бордового цвета, который сравнивают с цветом бисквитной корочки.

Отлично сочетается с молоком, сахаром и лимоном.



# Ассортимент черного чая

## *Дарджилинг*

Дарджилинг — небольшой городок в Индии расположенный в предгорьях Гималаев на высоте около 2300 метров над уровнем моря. Этот город дал своё имя одному из самых известных и дорогих чёрных чаёв, который выращивается в его окрестностях.

Дарджилинг — не совсем традиционный индийский чай, к которому мы привыкли. Китайский тип чайного куста, специальные технологии обработки позволяют производить неповторимый напиток, который так же называют «чайным шампанским». Muskatные нотки во вкусе, лёгкие медовые оттенки, яркий цветочный аромат, светло-янтарный цвет настоя — отличительные особенности Дарджилинга.

Дарджилинг не стоит пить с сахаром, лимоном или мятой. Чай настолько многогранен и интересен, что хорош сам



## Ассортимент черного чая

*Черный китайский чай* производится только в Китае. Основными районами производства являются Хунань, Хубэй, Сычуань, Гуанси, Юньнань. Широко известны такие разновидности черного чая, как хунаньский черный чай, хубэйский чай Лаоцин, чай «Нань лубянь» и «Си лубянь» из Сычуани, а также прессованный чай из провинции Юньнань и чай Любао из Гуанси.

Этот напиток не только хорошо утоляет жажду, но и повышает иммунитет.

Китайский черный чай ценится своими цветочными нотками во вкусе, благородным ароматом и красивый рубиновым цветом настоя.



# Зеленый чай

В зеленом чае содержатся витамины С, Р, В, К, РР, А, D, Е, и микроэлементы фтор, цинк, йод, медь, марганец, фосфор, кальций. В зеленом чае в 10 раз больше витамина Р, чем в черном, поэтому он оказывает огромное благотворное влияние на систему кровообращения, улучшает эластичность стенок сосудов. Богатое содержание йода в зеленом чае оказывает положительное влияние на функционирование эндокринной системы, поэтому его полезно пить при заболеваниях щитовидной железы. Регулярное употребление зеленого чая — замечательная профилактика заболеваний зрения, сердечно — сосудистой системы, сосудов головного мозга, атеросклероза, гипертонии.

## **Как заваривать**

- \* Количество чая для заварки определяется индивидуально, в среднем для зеленого чая — одна чайная ложка на 150 — 200 мл. воды. Чай заваривается водой, остывшей до температуры 80 — 85С.
- \* Первый раз зеленый чай настаивают 1,5 — 2 минуты и полностью сливают в чайник, откуда уже разливают по чашкам. Так достигается одинаковая крепость настоя во всех чашках. Важно, чтобы заваренный чай полностью разливался по чашкам, а не оставался в чайнике, иначе он будет горьковатым на вкус.
- \* При последующих заварках время заваривания постепенно увеличивается на 15 — 20 секунд. В зависимости от сорта зеленый чай может выдерживать от трёх до пяти заварок.



## Ассортимент зеленого чая

Самым известным из китайских зеленых чаев является *Тай Пин Хоу Куй*.

Производится в провинции Аньхой, в уезде Тайпин.

Цвет настоя — прозрачный, яркий, зелёный. Вкус очень плотный, терпкий, свежий, с очень густым, медовым ароматом и ароматом индийских пряностей в пустой чашке.

Обладает успокаивающим воздействием.



# Ассортимент зеленого чая

## *Сенча*

Самый популярный и самый главный японский зеленый чай, на его основе создано множество других сортов чая.

Из всех видов японского чая сенча содержит больше всего витамина С и витамина В2, а также богат кофеином.

Вкус сенча очень свежий, мягкий и бархатистый. В нем присутствует легкая, едва различимая сладость. Сенча имеет необыкновенный свежий аромат. Аромат настоящего зеленого чая. Японский чай, как ни один другой, дает при заваривании необыкновенный живой зеленый цвет.



# Белый чай

Белый чай — это высушенные на солнце почки и верхние листочки чайного куста.

Свое название белый чай получил из-за серебристых ворсинок на почках и тыльной стороне листьев, сохраняющихся после обработки. Другие виды чаев в процессе скручивания и ферментации теряют эти нежные ворсинки.

Благодаря отсутствию термической обработки, белый чай сохраняет максимум полезных веществ, среди которых витамины С, Р и В1. Свежий и высококачественный белый чай эффективно укрепляет иммунитет, способствует заживлению ран, повышает свертываемость крови, препятствует развитию опухолей, сердечно-сосудистых заболеваний и кариеса. Антиоксидантные и бактерицидные свойства белого чая в два раза выше, чем у зеленого.

## Способ заваривания

Для белых чаев подойдет только мягкая вода с температурой не выше 70 градусов. Слишком горячая вода убьет аромат и вкус нежного белого чая. Если нет уверенности в качестве воды, лучше вскипятить ее и дать остыть в течение нескольких минут. Однако использование некипяченой воды предпочтительнее. Не рекомендуется долго настаивать белый чай, так как он может стать горьким. Как и зеленый, белый чай можно заваривать многократно, поэтому для чаепития лучше использовать маленький глиняный или стеклянный чайник.

## Ассортимент белого чая

### *Серебряные Иглы*

**Серебряные Иглы** — лучший сорт китайского белого чая, который состоит из почек и нераскрывшихся молодых листочков, напоминающих наконечники копья. Такой чай имеет чистый, свежий аромат и сладковатый вкус. Сырье для Серебряных Игл собирают по утрам, всего несколько дней в году, пока не распустились листья.



## Ассортимент белого чая

*Кения Серебряные типсы*

**Кения Серебряные типсы** — эксклюзивный сорт чая с восточного берега Африки. Плодородные почвы открытых и прохладных возвышенностей Кении — идеальные условия для произрастания высококачественного чая, дают этому напитку необыкновенный аромат и изысканные фруктовые нотки в послевкусии. По сравнению с Серебряными иглами имеет более многогранную палитру вкуса.



# Красный чай

*Красный чай* — это тип чая, в котором ферментации подвергается не весь лист, а лишь его края и часть поверхности. В то же время внутренние слои чайного листа сохраняют присущую им структуру и не ферментируются.

Красные чаи имеют ярко выраженный пряный аромат с тонами свежих фруктов и цветов.

Цветовая гамма настоя красного чая включает в себя оттенки от светло-зеленого до светло-коричневого и оранжево-красного. Она зависит от многих факторов: от климата, от структуры почвы, от особенностей технологии.

Оолонг хорошо утоляет жажду, бодрит, укрепляет зубы, рекомендуется для профилактики онкологических заболеваний и нарушений обмена веществ.

Заваривают красный чай 3-4 минуты при температуре 80~95С в небольших чайничках до 4-х раз. Оолонги пьют после еды через 20-30 минут, в любое время суток.

## Ассортимент красного чая

Молочный улун выращивается в китайской провинции Фуцзянь, как и большинство всех улунов. Отличительный аромат чая получается из-за того, что он «омывается» в молочной эссенции, которая состоит из 60 % молока и 40 % заменителя сливок. Чай не содержит сахара, но содержит лактозу.

Обладает легким, изысканным ароматом молока.





# Ассортимент красного чая

## *Те Гуань Инь*

Один из самых известных улунов Китая.

Листья у высокосортного Те Гуань Инь после заваривания большие, ровные, не ломанные, с красноватыми прожилками, тяжёлые, с еле заметным белёсым пушком на нижней стороне. Настой получается густой, золотистого цвета с зеленоватым или желтоватым отливом, с характерным потемнением последних заварок.



# Пу-эр

Чай Пу-эр производится по специальной технологии из листьев юньнаньских чайных деревьев. Название чаю дал одноименный уезд в китайской провинции Юньнань.

Пу-эр имеет два типа – Шэн ча и Шу ча.

Аромат сухого Пу-эра имеет землистые нотки, которые со временем смягчаются. Многим этот запах напоминает оттенки сухофруктов.

По исследованиям одного из китайских университетов, действие Пуэра на уровень холестерина в крови можно сравнить с действием специальных медицинских препаратов. После двух месяцев исследований в группе, которая употребляла Пу-эр, было зафиксировано падение уровня холестерина в крови в среднем на 64%, а в группе, принимавшей лекарственный препарат – на 67%.

Так же этот чай помогает переваривать жирную еду, утолять жажду, справляться с похмельем и пищевыми отравлениями. При регулярном употреблении нормализует обмен веществ и снижает вес.

## Ассортимент чая Пу-эр

*Шэн Пуэр* (сырой Пуэр, зелёный Пуэр) - это прессованный чай, который проходит следующие стадии обработки: фиксация (прожарка), скручивание, сушка на солнце, пропаривание и, собственно, прессование. Далее этот чай проходит процесс выдержки, который длится годами. За это время медленная ферментация изменяет состав веществ в чае. Чем старше Пуэр, тем выше его ценность. Вкус и аромат становятся более насыщенными. Этот способ производства используется с давних времён



# Ассортимент чая Пу-эр

## *Шу Пуэр*

Шу Пуэр (состаренный Пуэр)- это рассыпной или прессованный чай, произведенный по технологии водуй (влажного скирдования). Искусственное состаривание чая стало применяться лишь в 1970-х гг. Вначале сырьё для Шу Пуэра ферментируют, затем складывают в кучи и периодически сбрызгивают водой. Происходит процесс прения, который имитирует естественное старение чая. Далее сырьё высушивают, выдерживают около года, после чего чай считается готовым.



# Хранение чая

При хранении отрицательное воздействие на чай может оказывать температура, влажность, солнечный свет, посторонние запахи, воздух и микроорганизмы. Все эти факторы разрушают ценные свойства чайного листа.

*Влажность.* Чайные листья должны быть обязательно сухими, поскольку влага очень сильно ухудшает его вкус. Связано это с тем, что чай быстро впитывает посторонние запахи и влагу, теряя свои вкусовые качества, если упаковка для его хранения не закрывается герметично, поэтому хранить сухой чай нужно в сухом и проветриваемом месте.

*Посторонние запахи.* Чайный лист легко впитывает любые посторонние запахи из-за содержания в своем составе пористых веществ – терпенов. Это означает, что запрещено хранить чай вблизи веществ с резкими и выраженными запахами (приправы, ароматизированные моющие средства, табачные изделия и т.д.). Нарушение этого правила чаще всего наблюдается в супермаркетах и магазинах. Некоторые ценители чайного напитка в домашних условиях хранят чай в одном и том же шкафу со специями и приправами, что просто недопустимо. Плотная и герметично закрытая тара, находящаяся вдали от ненужных запахов, – вот оптимальный вариант для хранения чая.

# Хранение чая

*Температура.* Повышенная температура влияет на качество зеленого, белого и улуна таким образом, что чайные листья желтеют, а полученный из них напиток не только обретает лишнюю горечь, но и теряет практически 95% от своего первоначального вкуса. Обычно так происходит с элитными сортами чая, которые предлагаются в кафе, барах и ресторанах, где не соблюдаются необходимые условия хранения сухого чая. В домашних условиях чай лучше всего хранить не более 1-2 месяцев при комнатной температуре.

*Солнечный свет.* Нельзя хранить чай в том месте, где есть вероятность воздействия на него прямых солнечных лучей, а так же на открытом воздухе. Вот почему бумажные пакеты и стеклянные емкости не подходят для хранения чая. С целью сохранения естественного свежего чайного вкуса и аромата хранить чай следует в непрозрачной и герметичной емкости.

## Упаковка

*Картонная упаковка* более всего распространена в розничной торговле для чаев массового употребления. Хранить чай в ней можно не более 1 года, даже если картон пищевой и имеет хорошее качество. Прежде чем упаковать чай в коробку из картона, его фасуют в фольгу или бумагу, а также полиэтилен. Фольга и бумага считается вполне приемлемым способом хранения, а вот полиэтилен – нет. Как только такого рода чай куплен, его нужно пересыпать в специальную емкость.

*Жестяные баночки* неплохо подходят для хранения чая, если изготовлены они из пищевой жести, которая должна быть хорошо никелирована и не должна окисляться. При транспортировке чая жестяные баночки просто незаменимы, поскольку в них чай долго не теряет свои вкусовые качества. Недостатком такой упаковки является то, что за ее счет растет стоимость чая.

# Упаковка

*Деревянные коробочки* наиболее соответствуют древнему способу хранения чая. Для изготовления этой упаковки подойдут любые породы дерева – от экзотических до распространенных (дуб, липа и т. д.). Главное требование к дереву заключается в том, что оно не должно быть влажным, а также окрашенным или лакированным. В противном случае чай впитает в себя запах от отсыревшего дерева или же запах краски. В древности дерево проходило сложнейшую обработку перед тем, как в него упаковывали чайные листья. Если сравнивать деревянные упаковки с керамическими или глиняными, то первые значительно проигрывают, поскольку, кроме того, что дерево рассыхается, оно еще и подвержено нападению различных насекомых.



# Упаковка

*Стеклянные емкости* не отвечают требованиям хранения чая, поскольку они прозрачны и чайный лист будет находиться под воздействием света. Многим нравится созерцать чай сквозь прозрачные стенки емкости, но для этого можно завести специальные небольшие стеклянные емкости, в которые насыпать сухие чайные листья и которые использовать лишь в качестве элемента дизайна кухни или другого помещения. Или же ежедневно насыпать чай в стеклянную тару, выпивая его, например, в течение двух дней.

*Керамическая емкость* для хранения чая изготавливается чаще всего из фаянса или фарфора, а также из глины. Для хранения чая эта упаковка, можно сказать, идеальна, но ее транспортабельность оставляет желать лучшего. В условиях современной торговли такие емкости используются лишь в качестве сувенира, а не для массового потребления. В любом случае, таким образом можно хранить чай в домашних условиях.

# Упаковка

*Бумажные пакеты* не подходят для длительного хранения чая, поскольку через 3-4 месяца чай теряет свои основные ароматические и вкусовые качества. В такой упаковке обычно продают весовой чай. Пакет в этом случае должен состоять из нескольких плотных бумажных слоев и фольги. Если же слой всего один, то такая упаковка совсем не пригодна для хранения чая. Самый лучший вариант – сразу же пересыпать чай в специальную емкость для хранения.

*Полиэтиленовые пакеты* для хранения чая совершенно не подходят, более того, это противоречит всем правилам хранения. Чай сразу же «задыхается» и начинает портиться. Но такая упаковка считается экономически выгодной, поскольку полиэтилен – это самый дешевый материал для упаковки всевозможных продуктов. Используют ее в основном для низкосортных сортов чая.

# Кофе

## Основная классификация

- *по месту произрастания:*

Плоды кофе собирают с вечнозеленых деревьев или кустарников семейства мареновых. Существует множество видов кофейных деревьев, но основными считаются арабика и робуста.

- *по способу обработки:*

Существует два способа обработки кофейных плодов – сухой и влажный. Самый простой - сухой способ обработки – очистив зерна от шелухи, их сортируют в зависимости от размера и помещают на пять недель на солнце. А в странах, где солнца недостаточно, применяют механическую сушку.

Второй способ очистки зерен применяют только для элитных сортов кофе, так как он сложнее. Вручную плоды сортируют, удаляя незрелые ягоды и различный мусор. Далее зерна очищают от оболочки и серебристой кожицы с помощью пульпера. После этого зерна промывают в специальном канале. Затем они поддаются ферментации – этот процесс длится от 12 до 36 часов. И последнее действие - это очистка зерен от кожуры.

# Основная классификация

- *по степени поджаривания:*

Существует три основных степени прожарки кофе – легкая, средняя и сильная прожарка кофейных зерен.

- *по степени помола:*

Существует три степени помола кофейных зерен – мелкий, средний и грубый. В зависимости от помола кофе изменяется и способ его приготовления. Например, кофе грубого помола идеально подходит для заваривания его в кофейнике, а среднего в кофемашинах.

# Виды кофе

- ◆ кофе натуральный;
- ◆ кофезаменители;
- ◆ кофейные смеси (кофемиксы).

**Кофе натуральный** в зависимости от степени переработки подразделяется на:

- ◆ зеленый в зернах;
- ◆ жареный в зернах;
- ◆ жареный молотый;
- ◆ жареный молотый с добавлениями цикория;
- ◆ растворимый.

**Зеленый кофе в зернах** может быть высшего, первого и второго сортов. Обычно в продажу поступает очень редко.

**Натуральный жареный кофе в зернах** может быть **высшего** и **первого** сортов.

**Жареный молотый** кофе подразделяется на молотый **высшего**, **первого** и **второго** сортов и молотый кофе "**по-турецки**" высшего сорта, а также молотый кофе с **цикорием высшего, первого и второго сортов**.

Натуральный жареный молотый **кофе с цикорием**:

- ◆ **высшего сорта** вырабатывают из натурального жареного молотого кофе высшего сорта — не менее 60%, первого сорта — не более 20% и цикория — не более 20%;
- ◆ **первого сорта** — жареного молотого кофе первого сорта — не менее 80% и цикория — не более 20%;
- ◆ **второго сорта** — жареного молотого кофе второго сорта — не менее 80% и цикория — не более 20%.

Кофе натуральный **растворимый** подразделяется на **мелкопорошковый** и **игранулированный**

# Ассортимент элитного кофе

## *Галапагосские острова*

Редкий, необычный кофе очень высокого качества. Кофе возделывается на острове Сан-Кристобаль, крупнейшем острове архипелага, лежащего в Тихом океане, на запад от Эквадора. Это единственный остров на Галапагосах, где в изобилии есть пресная вода. Богатая минералами пресная вода поддерживает влажность и плодородие почвы. Кофе «с родины гигантской черепахи» свойственна высокая кислотность, т.к. рельеф острова идеально подходит для возделывания кофейных деревьев твердого зерна.



## Ассортимент элитного кофе

### *Ямайка Блю Маунтин*

Истинный Блю Маунтин, приготовлен из отборных, с зеленовато-глубым отливом зерен.

Аромат его интенсивный, ярко выраженный, с винными нотками, но главное, что кофе обладает необычайно долгим послевкусием. Этот сорт выращивается на склонах Голубой Горы свыше 2000м. над уровнем моря и транспортируется в ромовых бочках.



# Ассортимент элитного кофе

## *Панама Гейша*

Кофе, заслуживший награду «Лучший кофе Панамы». Средней обжарки, с доминирующими тонкими цветочными и карамельными нотами. Вкус с оттенками мёда, жасмина.





# Ассортимент элитного кофе

## *Перу*

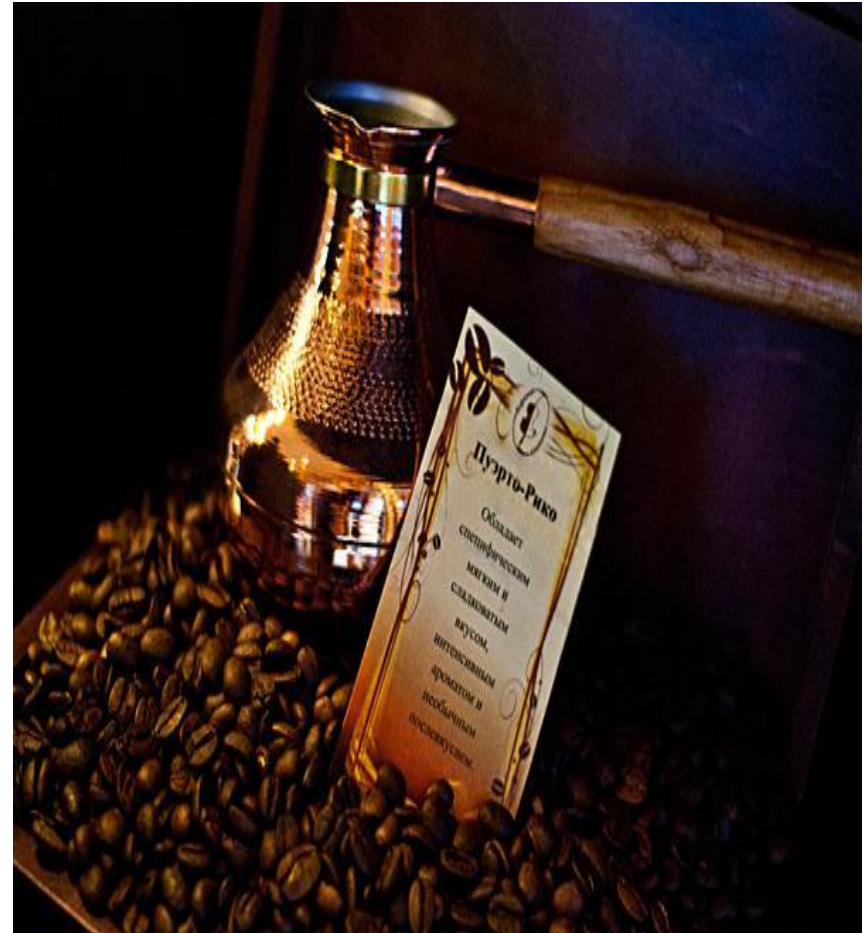
В настоящее время Перу принадлежат самые высокие показатели производства сертифицированного органического кофе. Лучший кофе поступает из регионов Чанчамайо, Куско, Норте и Пуно. Большая часть всего перуанского кофе возделывается в лесистых зонах. Кофе обладает сбалансированным вкусом с легкой горчинкой во вкусе.



# Ассортимент элитного кофе

## *Пуэрто-Рико*

Кофе обладает мягким вкусом, густой насыщенностью и отличным ароматом. Лучшие пуэрто-риканские кофейные плантации оказались в выгодном соседстве с ямайскими «Блю Маунтин» и являются достойной альтернативой. Экологичный принцип выращивания деревьев, сбора и обработки кофе давно утвердился в хозяйствах Пуэрто-Рико. Кофе с ярко выраженным ароматом, богатым вкусом и уникальным послевкусием.



# Условия и сроки транспортирования и хранения кофе

Тара, транспортные средства и складские помещения для хранения кофе должны быть сухими, чистыми, не зараженными амбарными вредителями. Склады должны хорошо вентилироваться, относительная влажность воздуха в них не должна превышать 75 %. Недопустимо хранение кофе с пахнущими продуктами и материалами, размещение вблизи отопительных приборов или канализационных труб. При соблюдении этих условий гарантийные сроки хранения кофе могут составлять до 18 месяцев. В местах производства сухие зерна кофе хранят обычно в джутовых мешках вместительностью 60 кг и в такой же упаковке транспортируют к месту дальнейшей обработки.

При длительном хранении сырого кофе основной задачей является недопущение значительных колебаний температуры в помещении. В местах производства сырой кофе хранят от 1 года до 10 лет. Например, арабийский кофе из Йемена приобретает высокое качество после 3 лет хранения, бразильский — после 8—10 лет. В процессе хранения зерна кофе созревают, исчезает неприятный травянистый запах и вкус, усиливается кофейный аромат и появляется коричневая окраска зерен.

# Табак

Существует около 60 видов и более 1000 разновидностей растения рода "табак", но культивируется всего два - *Nicotiana tabacum*, который используется в производстве сигарет, сигар и трубочного табака, и *Nicotiana rustica*, который идет для кальянных табаков и сигаретных табаков невысокого качества, типа махорки.

Из всех стран мира больше всего табака производит Китай, но в основном для собственных потребностей, далее следуют США, Индия и Бразилия.

## Обработка табака

Урожай собирают в разное время в зависимости от сорта табака. Листья для резаного табака должны созреть полностью, а вот табак для сигарной начинки из длинного листа может быть снят чуть раньше. Признаком созревания для "светлых" сортов считается зеленовато-желтый цвет листьев и закручивание кончиков листьев вниз, а для "темных" сортов - появление желтых прожилок на верхних листьях растения. Собирают урожай двумя способами - либо стебли срезают вместе с листьями, либо срезают только листья и связывают их в снопы, чтобы оставленные недозрелые листья не пропали зря.

Последующие процессы - сушка и ферментация табака. В результате сушки листья теряют 80-90% веса. От условий сушки сильно зависит вкус конечного продукта. При высушивании на воздухе в хорошо продуваемом помещении в течение 1-2 месяцев процессы окисления проходят более глубоко, и уровень сахара в табачном листе будет ниже, чем при быстрой искусственной сушке горячим воздухом в течение одной недели, применяемой обычно к "светлым" табакам. Поэтому "светлые" табаки более сладкие, чем "темные".

# Виды сушки табака

*Воздушная сушка* - табак сначала выдерживается на открытом воздухе под навесами в течении 3 недель, а потом ферментируются в больших связках. В процессе ферментации в листьях происходит химическая реакция, результатом которой является мягкий вкус и снижение уровня никотина.

*Паровая или дымовая сушка* - метод искусственной сушки табака, применяемый для большинства сортов. Заключается в высушивании листьев, подвешенных в закрытых сараях, посредством системы дымоходов, через которые продувается горячий воздух или пар. Этот очень быстрый процесс сушки придает листьям желтоватый оттенок.

## Виды сушки табака

*Сушка огнем* - такой табак сушится над открытым огнем, и этот огонь и дым от него придают листьям особый вкус. Этот метод чаще всего практикуется в США (Кентукки, Теннеси), Италии, Польше, Танзании и Зимбабве.

*Сушка на солнце* - после сбора табачные листья собираются в гирлянды и развешиваются на свежем воздухе для просушки. Этот метод сушки используется в основном для восточных сортов табака. Такие развешанные гирлянды можно увидеть проезжая по территории Греции, Болгарии, Турции и России на берегах Черного моря.

## Виды сушки табака

После сушки "светлые" табаки складываются для дозревания, на длительный срок, снова сушат, охлаждают, обрабатывают паром, прессуют, отделяют центральные жилки листьев.

"Темные" и "восточные" табаки после сушки подвергаются ферментации. Существуют разные методы ферментации, но суть их всех в том, что при хранении листьев в массивных кипах температура их повышается, и происходит дальнейшее окисление с разрушением хлорофилла, понижением содержания сахара и никотина. Чтобы листья не нагревались слишком сильно, их время от времени "переворачивают". В результате ферментации улучшаются ароматические свойства табака и его консистенция - однородность состава обеспечивает более равномерное горение.



# Сорта табака.

## *Вирджиния (Virginia)*

Самый распространенный сорт табака. Он составляет около 2/3 мирового производства табака. Это "светлый" табак паровой обработки, он является основой для большинства

сигаретных и трубочных табаков. Название этого сорта происходит от названия бывшей британской колонии "Виржиния", основанной сэром Уолтером Рэйли и названной так в честь королевы Англии Елизаветы I. В настоящее время табак этой марки растет не только в штате

Вирджиния, но и в Зимбабве, Бразилии, в Южной Каролине и в Джорджии в США. Основными экспортирующими странами являются США, Бразилия, Индия и Зимбабве. Табак

Вирджиния отличается высоким содержанием сахара, который определяет приятный вкус. Содержание никотина может изменяться от 1% до 3.5%. Средним являются 2%. Часто

используется как основа какой-либо смеси, но прекрасно курится и в чистом виде. Вирджиния имеет тонкий деликатный сладковатый привкус. После урожая листья

## Сорта табака.

### *Берли (Burley)*

Берли - это относительно молодой табак. "Светлый" табак натуральной сушки. Он хорошо абсорбирует различные ароматизаторы, за что ценится в трубочных смесях, и никогда не горчит. Содержание никотина - между 1.5 и 4.5 %. Он почти не содержит сахар, поэтому дым от него более сухой и более ароматный, чем от Вирджинии. Берли медленно тлеет и имеет богатый, насыщенный ореховый вкус. Главное поставщик Берли - штаты Кентукки, Теннесси, Огайо, Северная Каролина, Вирджиния и Миссури, а также Мексика. Сушка табачных листьев выполняется в больших открытых сараях, естественным воздушным потоком, в течение одного или двух месяцев. Цвет табака- в диапазоне от коричневого к красному дереву. В основном Берли используют как добавку к Вирджинии.

## Сорта табака.

### *Табак -Специя*

Табак-Специя - фактически не один тип табака, а скорее широкое разнообразие более специальных типов, используемых в небольшом количестве, для создания пикантного вкуса. Основные табаки-специи: Восточный, Латакия, Перик и Кентукки. Большинство их используется, в так называемых микстурах. Восточный Табак выращивают в Турции, Балканах, России. Самые лучшие сорта - Izmir, Samsun, Yedidje, Cavella и Bursa. Общая характеристика: сухой дым и иногда немного кисловатый аромат. Некоторые из них также используются в экзотических сигаретах из Египта и других Арабских стран.

## Сорта табака.

### *Латакия (Latakia)*

Наиболее известный табак-специя. Назван по имени небольшого сирийского портового городка. Табак Латакия растет в основном в Турции и северном Кипре. Сначала этот сорт высушивается на солнце. После сушки листья развешивают в закрытых сараях и коптят над открытым пламенем древесины дуба и сосны. Это обработка может длиться около двух месяцев. Аромат Латакия уникален. Латакия - обязательный компонент традиционной Английской смеси. Содержание может изменяться от нескольких процентов до приблизительно 40-50 %. Вкус немного резкий, дымный.

## Сорта табака.

### *Перик (Perique)*

Перик - совершенно специфический табак. Выращивается лишь в одном месте на Земле - в приходе Сент-Джеймс штата Луизиана в США. Этот табак обрабатывают согласно секретному рецепту и выдерживают в дубовых бочках вместе со сливовым соком, специями и фруктовой мякотью. В результате получается табак, который при добавлении в малых количествах придает смеси тонкий фруктовый аромат. Цвет - сине-черный. Продукция маленькая и цена на него высокая. В течение сельскохозяйственного сезона верхняя часть растения обрезается, остается только приблизительно 10 листьев на каждом. Оставшиеся листья будут содержать больше никотина и ароматических веществ. Перик обрабатывается подобно Берли, но в течение более короткого времени. Затем листья кладут под гнет и они проходят процесс ферментации. Этот процесс занимает по крайней мере один год. Содержание никотина подавляющее. Перик нельзя курить отдельно. Раньше Перик использовался как полуфабрикат для нюхательного табака, а в настоящее время Перик используется в смесях в очень малых количествах, порядка 5%, для придания им особо тонкого вкуса.

## Сорта табака.

### *Кентукки*

Табак Кентукки берет своё имя у американского штата с аналогичным названием. Это - фактически особо обрабатываемый табак Берли, произведенный в Штате Кентукки. Он, в отличие от Берли, сушится над пламенем древесины дуба или клена. Имеет темно-коричневый, близкий к черному цвет и крепкий, насыщенный вкус. Содержание никотина довольно высокое, и табак используют в ограниченном количестве. Африканский Кентукки иногда используется как специя и смешивается с Вирджинией. В основном, Кентукки выращивается фермерами, обрабатывающими 20-30 акров земли. Ротация земельных угодий используется ими для того, чтобы не истощать ресурсы почвы. Только 10-20% земли засеивается табаком ежегодно. Время сбора урожая для данного сорта это конец августа.

## Сорта табака.

### *Восточные табаки (ориентальные)*

В странах Азии и Средиземноморья выращивают и сушат на солнце так называемые "ориентальные", или "восточные" табаки, многие из которых отличаются особым сладковатым, пряным или смолистым вкусом и ароматом. Ориентальные табаки произрастают в Греции, Болгарии, Сирии, Югославии, Албании, Румынии и на юге России, также частично в Италии, Ливане, Иране, Ираке и Израиле. Отличительной чертой этого сорта являются маленькие овальные листья бледно-желтого цвета со сладким ароматным вкусом.

### *Турецкие табаки*

Эти табаки, несмотря на название, в основном произрастают в Греции. Они имеют очень приятный запах, но по разным причинам крайне редко используются в трубочных табаках, только в экзотических смесях.

## Трубочные табаки.

С точки зрения производителей трубочный табак делится на две основные категории. В первую входят английские и шотландские плиточные табаки, которые созревают в прессованных плитках и освобождаются от сахара, который образуется естественным путем в табаке Вирджиния дымовой сушки и в турецких и греческих табаках. Вторая категория состоит из табаков Американского типа, в которых применяются различные вкусовые добавки. Датские и Голландские Кавендиши, основу которых составляют табаки штата Мэриленд, выдерживаются в прессованных плитках, а затем перемешиваются со свободными табачными листьями.



# Сигаретные табаки.

*Существует три основных типа сигаретного табака:*

VIRGINIA BLEND (вирджинская мешка) - состоит только из различных сортов табака типа Вирджиния. Поскольку для табаков этого типа, светлых и мягких, характерно относительно низкое содержание никотина, вирджинская мешка используется во многих легких сигаретах, особенно производства США.

AMERICAN BLEND (американская мешка) - состоит из специально обработанной смеси табаков всех основных сортов - Вирджиния, Берли и восточных. Вкус этой мешки знаком большинству курильщиков, поскольку она является самой распространенной.

ORIENTAL BLEND (восточная мешка) - состоит только из различных сортов ориентальных табаков. Это темные табаки, и из них, как правило, получают более крепкие сигареты.