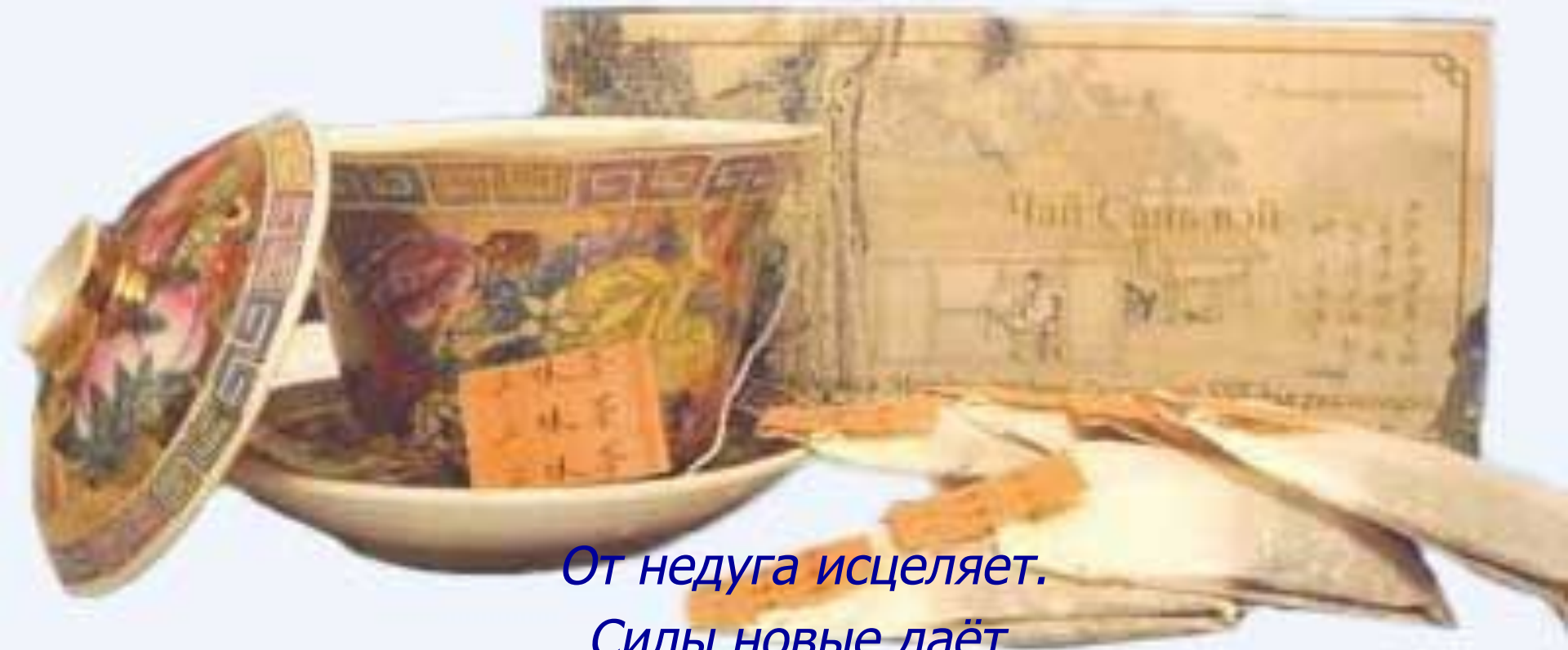


*Чай здоровью – лучший  
друг*

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.



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.

A dense field of green tea bushes, with many leaves visible, filling the entire background of the image.

*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