

10 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О ЧАЕ

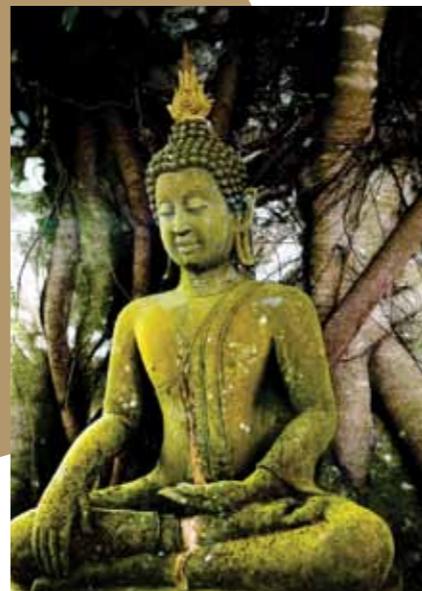


Долгое время существовало мнение, что из разных растений производят различные сорта чая. Китайцы строго хранили секрет изготовления чая. На деле все гораздо проще – сорта зеленого и черного чая делают из одного растения, которое называется Camellia Sinensis. Отличие цвета и вкуса обусловлено тем, насколько долго чайные листья окисляются на воздухе перед сушкой. У зеленого чая листья вообще не окисляются, либо окисляются очень мало, а вот черный чай ферментируется от двух недель до месяца.



Самые обширные чайные плантации находятся в Китае, Индии, Японии, на Тайване и на Шри-Ланке, которую раньше называли Цейлоном. Выращивать чайные кусты очень прибыльное дело, так как чайный куст может расти и давать плоды более ста лет.

TE



В японском языке для понятий «чай» и «ресница» используется одно и то же слово. Есть легенда, что чайное дерево выросло из ветки молодого Будды, который отрезал их и закопал в землю, чтобы не спать во время ночных медитаций.



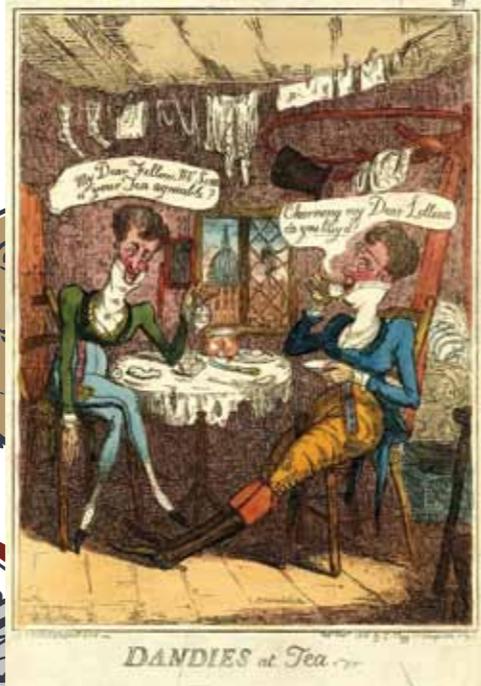
Охлажденный чай был изобретен в 1904 году. Автором изобретения считается Ричард Блечинден. С тех пор в США до 80% чая продается в виде готового охлажденного напитка.

Чай не всегда назывался чаем. В сочинениях древних китайских философов он упоминается под наименованиями «тсе», «тоу», «чун», «минг», а также «ча», что переводится как «молодой листок».

Не все и не всегда знали, что чай нужно заваривать. Когда чай только появился в Европе, на одном из королевских приемов из чайных листьев был приготовлен салат. Угощение было съедено с удовольствием, ведь никто не хотел показаться невеждой.



Английские аристократы получили от чая не только вкус и лечебные свойства. Оказывается, лорды и леди настолько увлеклись чаепитием, что практически перестали употреблять алкоголь.



Чайный пакетик был изобретен американцем Томасом Салливаном в 1904 году случайно. Он решил отправить заказчику чай в шелковых мешочках вместо традиционных жестяных банок. Однако покупатели подумали, что им предложили новый способ заваривания – прямо в этих мешочках, и нашли такой способ очень удобным.



Появление слова «чаевые» – tips по-английски – действительно связано с чаем. В 18 веке пить чай было принято в особых «чайных садах». На столиках в таких садах стояли маленькие деревянные коробочки с надписью «T.I.P.S.» (To Insure Prompt Service – «в обеспечение быстрого обслуживания»). Желая получить горячий чай как можно быстрее, посетитель бросал в коробку монету.



Америка – это единственная страна, где народ любит кофе намного больше, чем чай. Американцы употребляют кофе постоянно. Чай – намного реже.



ЧАЙ
ДЛЯ
«ЧАЙНИКОВ»



ДЛЯ БОДРОГО УТРА – КРЕПКИЙ АССАМ ИЛИ КЕНИЙСКИЙ, ДЛЯ РЕЛАКСАЦИИ И ДОЛГОЛЕТИЯ – ЗЕЛЕНый, ЖЕЛАТЕЛЬНО С ЖАСМИНОМ, А ГОСТЕЙ УГОЩАЕМ «ЭКЗОТИКОЙ» ИЛИ ЭЛИТНЫМ. ДАВНО ПРОШЛИ ТЕ ВРЕМЕНА, КОГДА НАШИ ЛЮДИ ИМЕЛИ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБРАТЬ ИЗ ВСЕХ ВИДОВ ЧАЯ ТОЛЬКО «ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ» ИЛИ «ЧАЙ СО СЛОНИКОМ». ПОЛКИ МАГАЗИНОВ ПЕСТРЯТ РАЗНООБРАЗНЫМИ КОРОБОЧКАМИ, ПОЯВЛЯЮТСЯ ЦЕЛЫЕ ЧАЙНЫЕ МАГАЗИНЫ И ЧАЙНЫЕ КЛУБЫ. ХОЧЕТСЯ НАЙТИ ИМЕННО «СВОЙ» ЧАЙ, НО КАК ЭТО СДЕЛАТЬ, НЕ СКУПАЯ МАССУ РАЗНЫХ УПАКОВОК? НА ЭТОТ ВОПРОС НАМ ПОМОГЛА ОТВЕТИТЬ ВЕДУЩИЙ ТИТЕСТЕР КАЗАХСТАНА ЛИАНА МУСАЕВНА ЖУМАГАЛИЕВА.

ВИДЫ ЧАЯ

Все чаи, представленные в наших магазинах, можно разделить на три основные группы. Для упрощения назовем их: промышленные, коллекционные и «не чай».

Третья группа – это чаи из растений, которые не относятся к роду *Camellia Sinensis* или *Assamica Sinensis* (два вида чайного куста) и являются при этом национальными напитками разных народов: матэ, ройбуш, каркаде (суданская роза) и др., а также напитки на основе различных трав (ромашка, шиповник, тимьян, чебрец и пр.).

Коллекционные чаи, они же элитные, имеют свою долгую историю, столетние традиции выращивания, обработки и заваривания. Они производятся в малых количествах и стоят очень дорого.

Обыденным словом «промышленные» мы назвали именно те чаи, которые мы видим в продаже в большом ассортименте. Классификация такого чая неоднозначна. Но обычно выделяют две самые потребляемые «полярные» категории чая, в зависимости от степени окисления (ферментации – основного этапа технологического процесса обработки): зеленый и черный. Этим названиям они обязаны не цвету заварки, а тому, как именно был обработан чайный лист, ведь все эти виды собирают с одного и того же чайного куста.

Остальные виды (желтый чай, пу-эр, белый чай, улун) находятся по степени ферментации между черным и зеленым, либо выделяются исходным сырьем и какими-либо технологическими особенностями приготовления. Их можно отнести к экзотическим, и они, как правило, производятся в Китае и Тайване.

Но начнем с основных видов.



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Получил свое название благодаря тому, что не подвергается процессу ферментации, а обрабатывается паром. В результате чайный лист практически не меняет своего цвета – остается зеленым.

В зеленом чае сохраняются почти все катехины и значительная часть витаминов. Он обладает более сильным освежающим и тонизирующим действием, чем черный чай. Благодаря не очень глубокой переработке этот чай считается наиболее полезным. Именно зеленый чай обладает многими целебными свойствами, и считается, что даже увеличивает продол-

жительность жизни. В нем содержится большое количество танина, который является мощным антиоксидантом и препятствует образованию злокачественных новообразований. Кроме того, он утоляет жажду лучше, чем черный, а при длительном употреблении способствует похудению.

Цвет настоя: от светло-желтого до светло-зеленого.

Аромат: тонкий, еле уловимый; зависит от сорта и происхождения чая.

Вкус: сладковатый, у отдельных видов – терпкий, слегка вяжущий.

Основные страны-производители: Китай.

Употребляют как в чистом виде, так и с добавлением меда, иногда лимона и сахара. Очень популярен зеленый чай с жасмином. Это сочетание настолько удачно по органолептическим свойствам, что стало классикой.



ЧЕРНЫЙ (КРАСНЫЙ) ЧАЙ

Мы зовем его «черным», а китайцы – «красным», по цвету настоя. Этот чай является наиболее ферментированным, проходит такие этапы, как завяливание, скручивание, ферментация и сушка. Именно в процессе ферментации появляются пигменты красного чая, которые дают цвет листьям и настою, а также характерный терпкий вкус.

Самый популярный во всем мире чай. Может отличаться по вкусу и аромату в зависимости от того, где был выращен, когда собран и как переработан.

По методу механической переработки черный чай также можно разделить на две категории: листовый и гранулированный (он же – СТС). О том, какой из них лучше, а какой хуже, мы поговорим ниже, когда разберем мифы о чае. Здесь же отметим, что листовый чай производится по классической традиционной технологии переработки. Технология переработки СТС чая более современна и зашифрована в аббревиатуре, кратко описывающей процесс: Cut-Tear-Curl (англ. резать-разрывать-скручивать). В результате получается чай в гранулах с уникальной органолептикой.

Цвет: от светло-янтарного до красно-коричневого.

Аромат: зависит от вида и происхождения, от насыщенно-терпкого до мягкого и бархатистого, часто присутствуют тонкие цветочные или медовые нотки.

Вкус: как правило, терпкий, но не должен сильно горчить.

Основные страны-производители: Индия, Шри-Ланка, Кения, Индонезия.



Чай универсален. Его употребляют как в чистом виде, так и с добавлением лимона, меда, сахара, молока. Некоторые виды чая отлично сочетаются с молоком (в основном индийский и кенийский).

Из черного чая с добавками очень популярен чай с бергамотом или Эрл Грей.

Особенно стоит выделить чай «дарджилинг», выращиваемый в одноименном районе Индии. Его часто называют «шампанским среди чая». Отличительной особенностью дарджилинга является необычайно насыщенный аромат, светлый настой и неповторимый богатый терпкий вкус. Лучшие образцы этого чая можно отнести к группе «коллекционный чай».



БЕЛЫЙ ЧАЙ

По данным нами характеристикам (редкость и высокая стоимость) настоящий белый чай можно отнести к группе элитного чая. Для производства настоящего белого чая используют только нераспустившиеся почки чайного листа (типсы), которые проходят минимальное количество стадий обработки в процессе производства (обычно только завяливание и сушку). Называется он так из-за цвета мелких белых ворсинок, которыми покрыты типсы. Их наличие и будет показателем качества, если вы берете чай на развес.

Цвет настоя: от прозрачно-желтого до нежно-бежевого.

Аромат: тонкий, цветочный.

Вкус: сладковатый, и послевкусие ощущается очень долго.



ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Слабоферментированный вид, который сначала обрабатывается как зеленый и дополнительно подвяливается. Именно за счет последнего этапа у листьев и настоя появляется желтоватый оттенок.

Аромат: меняется от заварки к заварке и просто при остывании, запах цветов переходит в аромат свежескошенного сена, карамели и сливок.

Вкус: мягкий, сладковатый.



ЧАЙ ПУ-ЭР

Достаточно дорогой и специфический вид чая. Он проходит все этапы предыдущего вида, но ферментация у него особая: она происходит в специальных буртах, в которых чай «отлеживается», впитывая влагу. В итоге получаются бурые глянцевые листочки чая, которые при заваривании дают густой вкус и очень сильный аромат. Кроме того, что этот чай необычайно бодрит, согревает и восстанавливает силы, он еще и понижает содержание сахара и холестерина. Один и тот же чай по мере своего старения дает настой разного вида, аромата и вкуса.

Аромат: в пу-эрах ценятся землистые ноты, насыщенный запах пряностей и хвойной смолы.

Вкус: специфический, с ощутимыми нотами лесного ореха и чернослива. Для смягчения вкуса чайные мастера рекомендуют добавлять в него хризантему или молоко.



ООЛОНГ (УЛУН, БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ)

Считается, что этот китайский сорт чая стоит между двумя группами черных и зеленых чаев, сочетая в себе свойства и тех, и других. Чайные листочки ферментируются частично, только снаружи, а сердцевина остается неизменной. Чаинки – причудливой формы и цвета, до заваривания похожи на маленьких скрученных стрекоз, а после заваривания распускаются в красивые листочки, кончики и края которых становятся красными и похожими на кружева, а середина остается зеленой.

Аромат: самый яркий среди всех, может варьироваться от медово-фруктового до молочно-ванильного.

Вкус: не менее разнообразный, чем аромат, от молочного и фруктово-пряного, до женьшеневого и медового.



МИФЫ О ЧАЕ

Разберем три самых распространенных мифа о чае

Миф №1: *гранулированный чай (он же СТС) – это чай плохого качества, произведенный из отходов производства листового чая*

На самом деле сырье для листового и гранулированного чая одно и то же – чайный лист (о том, какой чайный лист, мы поговорим в разборе следующего мифа). Просто применяются два разных способа механической обработки чайного листа, в результате которого получается два совершенно разных вида чая со своими уникальными органолептическими свойствами.

Отличительная черта гранулированного чая – более насыщенный и крепкий напиток, с необычайно терпким вкусом. Если вы пьете чай с молоком, то гранулированный чай подойдет больше.

Преимущество листового чая – более выраженный аромат. А вот на качество этого чая основное влияние оказывает то, какой лист используется для его производства. И тут мы подходим ко второму мифу.



Миф №2: *чем крупнее лист, тем лучше*

Часто приходится слышать: «Вот недавно купила чай, лист в заварнике раскрылся, большой такой – значит, качественный чай».

Снова заблуждение. Наиболее качественный чай получается из трех верхних листочков ветки чайного куста. Иногда допускается четвертый и пятый лист (это уже совсем исключение). То есть чем выше лист, тем выше его ценность и, как нам известно из ботаники, меньше его размер.

Опять же, ломанный (мелкий) лист часто улучшает свойства напитка.

В общем, не гонитесь за бесконечно большим размером листа в чае.



Миф №3: *гранулированный чай производится из пыли и отходов и поэтому он – самого худшего качества*

На самом деле для производства качественного пакетированного чая используется не пыль (по принятой классификации чая – dust), а мелкая высевка (fannings). Это или мелкие гранулы, отсеиваемые при производстве гранулированного чая, или мелкий лист, получаемый при производстве листового чая. Соответственно качество чая fannings аналогично чаю, при производстве которого он получился.

Нормативы производства пакетированного чая действительно допускают добавление чайной пыли, но использовать ее или нет – это дело производителя. Уважающие себя и своего потребителя компании это не практикуют.



ВЫБОР ЧАЯ

Когда мне задают вопрос «Какой чай самый лучший?» или «Какой чай вы порекомендуете?», я обычно отвечаю: «Тот, который вам нравится пить». Серьезно: в мире множество видов чая, сотни способов заваривания и употребления, а также совершенно разные предпочтения, и однозначного ответа на этот вопрос не существует.

Первое, что нужно выяснить: как вы любите заваривать и употреблять чай.

Если вы любите чай с молоком, то вам подойдет классический индийский чай из Ассама или чай из Кении; желателен гранулированный или среднелистовой.



Если вы любите чай в чистом виде, то, возможно, вам нужен дарджилинг или цейлонский чай. Листовой чай из Ассама (очень универсальный в употреблении чай) тоже станет ответом для вас.

Если пьете зеленый чай, то подберите себе сами: нежный китайский с жасмином или японской липой, а может быть – крайне ароматный и терпкий чай сенча, или классический gun powder. Надо сказать, что разнообразие вкусов в зеленом чае гораздо шире, чем в черном, и тут не обойтись без метода проб и ошибок.

КАК ОТЛИЧИТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ ЧАЙ

Профессиональные титестеры при оценке чая обращают внимание на пять свойств: внешний вид, цвет напитка, вкус напитка, аромат и цвет разваренного листа.

Обычному потребителю достаточно первых четырех.

ВНЕШНИЙ ВИД – чай должен быть однородным, без веточек и дополнительных примесей (если это не предусмотрено видом чая).

ЦВЕТ заваренного чая уникален для каждого вида (об этом мы писали ранее), но есть одна общая характеристика – яркость. Чем ярче цвет заваренного чая, тем он лучше.

ВКУС – вещь субъективная. Подберите «под себя».

АРОМАТ – не должен быть затхлым (за исключением, наверное, чая пу-эр). В остальном опять же руководствуйтесь своими предпочтениями.

О ЧЕМ РАССКАЖЕТ УПАКОВКА

Один из главных советов при покупке хорошего чая – выбирайте его в специализированном магазине или чайном отделе. Не забывайте, что страны-производители чая – это Китай, Индия, Кения, Индонезия, Шри-Ланка, Япония, Грузия, Азербайджан.

ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ: на упаковке должен присутствовать специальный логотип. Существуют дополнительные логотипы для чая плантаций Дарджилинга, Ассама и Нилгири. Также знаком качественного индийского чая является знак «Indian tea» – силуэт индианки.

ЧАЙ ИЗ ШРИ-ЛАНКИ И ЦЕЙЛОНА: имеет на упаковке свой знак – торговую марку с изображением льва.



TEA TIME

Как правильно заварить чай (размер чайника 300 мл)

Черный чай

1 чайная ложка

4-7 мин

Вода 90-95 C

Зеленый чай

1 чайная ложка

5 мин

Вода 80 C

Красный чай

2 чайные ложки

5 мин

Вода 95-98 C

Желтый чай

1 чайная ложка

8-10 мин

Вода 80 C

Белый чай

3-4 чайные ложки

5 мин

Вода 85 C

причин выпить чай

- 4 чашки черного чая в день защищают от стресса, помогая снизить уровень кортизола (гормона стресса) на 50%.
- Через две недели после регулярного употребления черного или зеленого чая увеличивается иммунитет.
- Зеленый чай (при условии, что вы пьете его каждый день по две чашки) — это источник вечной молодости и красоты, благодаря большому количеству антиоксидантов, которые защищают организм от преждевременного старения.
- Чай полезен для сердца и сосудов. 1 чашка черного чая в день снижает риск сердечного приступа на 46%.
- Зеленый чай (не из пакетиков, а тот, что нужно заваривать) ускоряет метаболизм. Для того чтобы борьбу с жировыми отложениями вступило как можно больше полифенолов, необходимо, во-первых, заваривать чай дольше обычных 2-3 минут. Во-вторых, пить его до еды или во время, но никак не после и целиком исключить из чаепития «сопровождающих» — молоко и сахар.
- Благодаря высокому содержанию соли фтористоводородной кислоты, флавоноидов и фитоэстрогенов зеленый чай укрепляет кости как у мужчин, так и женщины.
- Черный чай — отличная защита от кариеса.

ЧТО ПОДАЮТ К ЧАЮ В РАЗНЫХ СТРАНАХ

АНГЛИЯ

Сэндвичи, scones, викторианские кексы, корзиночки с фруктовой начинкой

КАЗАХСТАН

Бурсаки, жент, хворост, шеплек, сухофрукты, сладости

ТУРЦИЯ

Баклава, халва, лукум, пахлава, сухофрукты

РОССИЯ

Сладкие сдобные булочки, баранки, блины, оладьи

ЯПОНИЯ

Вагаси — изысканные пирожные, разнообразные по форме и вкусу. Готовятся в основном из бобовых и риса