

Телена
ПШЕНИЧНАЯ

Волшебный чай



Гелена Пшеничная

Волшебный чай

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40488348

ISBN 9785449383297

Аннотация

Перед вами книга о чае, чудесном напитке, который уже много веков помогает людям утолять жажду. Но я с вами буду говорить сегодня о чае необычном, который через свои энергетические каналы помогает нам укреплять дух, смягчать болезни, изгонять депрессию, чае волшебном.

Содержание

Слово к читателю	5
Радуга чая	7
Белый чай	8
Жёлтый китайский чай	10
Жёлтый египетский чай	12
Оранжевый чай	13
Розовый чай	14
Красный чай	15
Красный китайский чай	16
Малиновый чай	17
Вишнёвый чай	18
Коричневый чай	19
Чёрный чай	20
Зелёный чай	21
Синий чай	22
Ежевичный чай	23
Сливовый чай	24
Фиолетовый чай	25
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Волшебный чай

Гелена Пшеничная

Дизайнер обложки Гелена Пшеничная

Фотограф Гелена Пшеничная

© Гелена Пшеничная, 2019

© Гелена Пшеничная, дизайн обложки, 2019

© Гелена Пшеничная, фотографии, 2019

ISBN 978-5-4493-8329-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Слово к читателю

Здравствуйте, мои уважаемые читатели! Перед вами книга о чае, чудесном напитке, который уже много веков помогает людям утолять жажду. Но я с вами буду говорить сегодня о чае необычном, который через свои энергетические каналы помогает нам укреплять дух, смягчать болезни, изгонять депрессию, чае волшебном.

Мы поговорим о чае, который вы можете изготовить своими руками, из чудесных растений, которые своими же руками и соберёте. Где? В поле, в лесу, на своём огороде! А я вам в этом помогу своими рассказами о каждом растении и подскажу технологию изготовления домашнего волшебного чая.

Есть раскрученная инфа, что чай придумали китайцы. На самом деле никто уже не узнает, почему и в какой ситуации появился некий листочек в кипятке и почему это понравилось людям. Но это и было началом увлечения чаем.

На каждой территории было своё растение-родоначальник чая. У нас на Руси, не исключено, это был иван-чай, в Китае, Индии – листочек чайного куста, у индейцев Америки, наверняка, было своё «чайное» растение.

Но категорично называть родиной чая Китай всё же не стоит. У каждой страны своё огромное наследство, свои традиции, своя культура. Да, кто-то умеет «раскручиваться», а кто-то любит «для себя». Но это не говорит о том, что одна нация выделилась и потом разнесла по всему миру информацию.

Мне представляется, что чай шёл по разным территориям параллельно, просто травы/кусты использовались разные. Ну а потом слово «чай» стало использоваться исключительно для напитка, который делался из чайного куста. В 17 веке Китай экспортировал чай через порт Сямэнь (современное название) и на местном диалекте напиток этот назывался ТЕ, а совсем даже не ЧАЙ. Именно поэтому слово ТЕ перешло в английский и другие языки, обозначая чай. На пекинском же диалекте этот напиток назывался ЧА. Но! Есть языки, в которых слово ЧАЙ звучит не по-пекински ЧА, а так, как мы всегда и говорили – ЧАЙ. Так что версия, что родина чая Китай – слишком надуманная.

Радуга чая

Я не буду углубляться в производство разных чаёв (исключение будет одно – чай кипрейный), это выходит за пределы нашей книги, но, мои уважаемые читатели, много читая о чае, я натолкнулась на интересную информацию, которая и дала название данному разделу, потому что чаёв, как оказалось, большое количество именно по цвету. Конечно же, помочь мне разобраться в этой палитре пришёл многоликий интернет, даже чуть точнее – Википедия, хотя и свои чайные краски я уже тоже добавила.

Вот вам эта палитра, радуга чая.

Белый чай

Белый чай – вид чая, подвергающийся слабой ферментации (окислению). Белый чай по классификации по степени ферментации стоит на втором месте после зелёного, примерно 5—7% ферментации. Название «белый» получил по виду чайной почки, которая густо покрыта белым ворсом. Основная идея белого чая – сохранить чайный лист в том виде, в котором он растёт на кусте, сохранив максимум природного, естественного при минимальном человеческом воздействии.

Белый чай заваривали ещё при дворе китайских императоров. Императоры ценили такой чай за изысканность вкуса, утонченность аромата, за то, что он проясняет ум и опускает внутренний жар, который, по теории китайской медицины, является «причиной ста болезней».

Белый чай производится из листьев определённого сорта чайного куста, самый распространённый – Да Бай Хао (большой белый пух), Шуй Сян («нарцисс»; бывает также тёмный Шуй Сян) и т. д. Особенность этих чайных кустов в том, что они начинают вегетировать очень рано – в конце февраля начинают появляться нежные почечки, покрытые белым ворсом, и весь куст, его ветки также покрыты белым пушком, защищающим растение от холода. Бай Хао – «белый ворс» – раньше демонстрировался китайцами как показатель

наивысшего качества чая, считалось, чем больше в чае таких почек, тем он качественнее, поэтому все виды белого чая относятся к категории элитных.

Есть так называемая индийская разновидность белого чая, который делается на Шри-Ланке и провинции Нилгири. Такой чай немного похож по виду на китайский, но в этом сходство заканчивается.

Белый чай относится к элитным сортам чая, поскольку урожай собирают исключительно вручную, снимая с кустов только верхние нежные почки (они покрыты белым «пушком») и один-два верхних листочка, примыкающих к почкам.

Жёлтый китайский чай

Жёлтый чай – вид чая, подвергшийся слабой ферментации (окислению). Жёлтый чай по классификации по степени ферментации стоит на третьем месте после зелёного, примерно 7—10% ферментации.

Жёлтый чай изготавливается из сырья высокого качества, исключительно в Китае, в провинциях Сычуань, Хунань, Чжецзян, Фуцзянь. Считается императорским чаем, очень долгое время жёлтый чай тщательно оберегался от иностранцев, за разглашение его тайн строго карали.

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:

собрать чай в дождливый день,
нельзя срывать почку, покрытую росой,
почку фиолетового цвета,
полуию 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

трёх 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.

Жёлтый египетский чай

Семена пажитника являются основным сырьём для производства египетского жёлтого чая, польза и вред которого зависят от химического состава верблюжьей травы.

С незапамятных времен семена жёлтого чая, из которых, собственно, и готовится общеукрепляющий лечебный напиток, находят широкое применение в народной медицине Индии, Греции, Египта. Этому свидетельствуют семена пажитника, которые были найдены во время археологических раскопок в гробнице Тутанхамона. Кроме того, о том, что жёлтый чай использовался в лечебных целях с давних времен, свидетельствуют многочисленные упоминания в медицинских трактатах Гиппократ, Авиценны, рассказы о силе пажитника в ведических текстах и древнегреческих папирусах, датированных 1500 годом до нашей эры.

Оранжевый чай

У тайского традиционного оранжевого чая очень необычный состав – это готовая смесь чёрного чая со специями (порошок аниса, толченые цветы местного цитрусового – танжерина, корица молотая, ваниль, толченая гвоздика).

У такого чая интересный приятный карамельный вкус, его можно пить в горячем виде, добавляя сахар или мёд, а можно приготовить так, как его любят жители королевства Таиланд – с молоком и со льдом.

Молоко добавляется в чай перед самым употреблением. В Таиланде этот чай подают в традиционном высоком стакане, в жару такой чай со льдом хорошо освежает.

Тайский черный чай замечательно вкусен и в горячем виде. Если в этот чай не добавить сгущенного или концентрированного молока, он будет называться ча-дам-рон.

Розовый чай

Прекрасная роза, которую люди начали активно культивировать ещё в глубокой древности, в полной мере оправдывает своё название «царицы цветов».

История роз насчитывает несколько тысяч лет. На протяжении всего этого времени прекрасные цветы выращивали не только в декоративных целях, но также на протяжении нескольких веков бутоны и лепестки роз использовались для приготовления самого настоящего эликсира здоровья и молодости.

Розовый чай попал в наш список из-за названия прекрасного цветка. Но сам моночай из розовых лепестков действительно придаёт нежный розовый цвет напитку.

В составе розового чая не присутствуют листья с чайного куста, поэтому данный напиток принадлежит к категории цветочных чаёв. Основой замечательного чая являются совсем молоденькие, еще не раскрывшиеся бутончики либо лепестки соцветий розы.

Красный чай

В России, как и в Европе, красным чаем привыкли называть напиток из листьев гибискуса – суданской розы, и мы знаем его, как каркадэ – чай египетских фараонов. Называть каркадэ чаем не совсем правильно – это растение не имеет ничего общего с чайным кустом: просто собираются крупные лепестки цветов и высушиваются, а потом завариваются и получается полезный напиток красного цвета, с выраженным кисловатым вкусом.

Красным чаем также могут называть ройбуш – напиток из листьев и веточек африканского растения *Aspalathus linearis*, или rooibos – это вообще кустарник из семейства бобовых, произрастающий в Южной Африке – бушмены не без оснований считают этот напиток целебным.

Красный китайский чай

Он считается элитным и высококачественным, изготавливается из чайного листа, ферментируется сильно. Производят его из чайных кустов, растущих высоко в горах, и собирают самые нежные молодые листики: и вкус, и аромат чая отличаются насыщенностью и удивительным богатством оттенков.

Красный чай может выглядеть по-разному, но у самого качественного чая чайинки напоминают палочки, так как листочки скручивают вдоль.

Малиновый чай

Все мы знаем, что добавление в обычный чай ягод малины (сушёных или свежих) помогает нам победить простуду, но мало кто знает, что из малинового листа тоже можно делать чай, причём, не в добавление к «обычному», а именно моночай, только из листа ароматной малины (лучше, лесной).

Чай такой, конечно же, не будет малинового цвета, он будет обычным красно-коричневым, но само название «малиновый чай» имеет право находиться в нашем списке Радуги чаёв.

Вишнёвый чай

Все знают о том, что вишня – это вкусная и полезная ягода. Но вот вишнёвые листья мало кто использует, в то время как из них можно приготовить отличный ароматный чай, богатый витаминами и минералами. Этот напиток способен оказать благотворное воздействие на здоровье при правильном употреблении. На просвет это чай тёмно-вишнёвого цвета.

Вишнёвый чай, как и ежевичный, сливовый, малиновый лучше делать из ферментированного листа, такой чай хорош в виде моночая, даёт приятный «чайный» цвет и очень ароматен, не требует добавлений в виде других трав.

Коричневый чай

Экзотический японский чай с рисом – генмайча по составу не сложен. Его основа – зелёный чай сэнтя или бантя и обжаренный коричневый рис. При изготовлении чая используют два сорта риса – мочигоме (он более клейкий) или уручигоме (рассыпчатый), что сказывается на прозрачности и консистенции напитка.

Выглядит чай генмайча необычно: сухой чайный лист вперемишку с рисом. Притом, при обжарке часть риса лопаётся, что вызывает ассоциации с попкорном. Запах у сухой заварки – чайно-рыбный (многие японские чаи пахнут рыбой) с лёгким ароматом жареных семечек, который исходит от рисовых зёрен.

Заваренный чай имеет непривычно мутно-зелёно-жёлтый цвет, ореховое послевкусие, преобладающий аромат жареного риса.

Вкус также необычен. В этот чай хочется добавить соль, как в Японии часто и поступают, кстати. Генмайча больше похож на какой-то «суповый» напиток, чем на чай в том виде, в котором мы привыкли его воспринимать. Во всяком случае, пить его вприкуску с мёдом не возникает желания.

Чёрный чай

Чёрный чай – вид чая, подвергающийся полной ферментации (окислению) в течение от двух недель до месяца (по традиционной технологии).

Название «чёрный чай» закрепилось в Европе, в Китае этот тип чая называется красным, а «чёрным чаем» китайцы именуют пуэр.

Чёрный чай бывает байховым, гранулированным, пакетированным и плиточным. Может быть ароматизирован, например, бергамотовым маслом («Эрл Грей»).

Вкус чёрного чая лишён горечи, настой имеет оранжевый или красный цвет. Чай обладает сложным действием, одновременно тонизирующим и успокаивающим.

Подаётся обычно без добавок или с сахаром, лимоном, молоком или сливками, часто сопровождает десерт.

Зелёный чай

Зелёный чай берёт своё начало в азиатских странах, но со временем его вкусовые качества полюбились жителям всего мира. Сегодня существует достаточно много сортов напитка, которые разнятся по способу заготовки, завариванию и качеству.

И зелёный, и чёрный чай получают из листьев одного и того же чайного куста, однако различными способами. Зелёный чай предварительно часто фиксируется паром температуры 170—180° С; окисление продолжается не более двух дней, после чего обычно прекращается нагревом (традиционно в горшках, как принято в Китае, или под паром, как принято в Японии) или вообще не проводится. Чай оказывается окислен на 3—12%.

Многочисленные восточноазиатские сорта зелёного чая обладают заметными различиями, обусловленными условиями выращивания, сбора и обработки чайных листьев. Зелёный чай происходит из Китая и традиционно популярен в Азии (в Японии, Корее, на Ближнем Востоке).

Синий чай

Тайский синий чай (мотыльковый горошек) это напиток, который удивляет и восхищает своими удивительными свойствами, вкусом и внешним видом. Услыхав его название, большинство не знает, о чём идёт речь.

Синий чай имеет несколько названий – мотыльковый горошек, клитория, таиландская орхидея, пурпурный чай. Английские названия – blue pea tea, butterfly pea. Большинство скорее всего, представят в своем воображении простой, синий по цвету напиток. Но, синий чай не так прост и отличается он не только дивным цветом.

Данный напиток славится своим неповторимым вкусом и мягким ароматом, благодаря которым приобрел тысячи поклонников со всего света. Но и это не все, этот не столь скромный напиток также славиться своими целебными свойствами.

Ежевичный чай

Ежевику ценят по всему миру с давних времён. Её упоминают в средневековых медицинских трактатах и прописывают народные целители и доктора с дипломами.

Ежевика обладает не только прекрасным вкусом, но и ценной пищевой ценностью. Встретить её можно в виде непривлекательного колючего кустарника. Название ягода и получила благодаря стеблю, напоминающему иголки ежа.

Листья ежевики не менее полезны, чем ягоды, поэтому ежевичный чай мы включили в нашу радугу чайных вкусов. Правильно сделанный, ферментированный чай из листа ежевики имеет право стать моночаем, заменяя им привычный чёрный.

Сливовый чай

В интернете сложно найти информацию о полезных свойствах чая из листьев сливы. В основном описывается польза ягоды. Тем не менее, чай сливовый очень вкусен.

Веточный сливовый чай похож по вкусу на вишнёвый, но не так ярко проявляет аромат. Цвет не такой рубиновый, как у вишни, чуть коричневее.

Конечно, этот чай не имеет сливового цвета, цвет напитка обычный, коричнево-рубиновый, в наш список сливовый чай попал из-за названия ягоды.

Проферментированный, сливовый чай может стать моночаем, удивляя своим вкусом.

Фиолетовый чай

С древних времен фиолетовый Шен является стандартом качества. ЛуЮй в «Чайном Каноне» справедливо отмечал, что фиолетовые почки и листья – лучшее сырье для чая. Фиолетовый Пуэр встречается в природе в результате мутации.

Когда летом и осенью жарко и влажно, часть чайных почек окрашиваются в фиолетово-красный цвет. Причина такой окраски – антоцианин, который меняет цвет листьев и уровень кислотности сока. Высокая степень кислотности даёт красный оттенок, средняя – фиолетовый, а большая щелочность провоцирует окраску цвета индиго. Фиолетовый цвет листьев – это реакция на неблагоприятные условия окружающей среды. Такой окрас является защитным механизмом, который обеспечивает защиту от палящих лучей ультрафиолета.

Чай, который растёт на больших высотах, получает в 8 раз больше ультрафиолета, нежели деревья, которые растут в более низких районах. Зоны произрастания таких пуэров обычно находятся между 1000 и 2000 метрами над уровнем моря. Известно, что лучший чай – высокогорный, таким образом фиолетовый шен является залогом качества.

В основном в Юннани летом море зелени, но так же встречаются фиолетово-красные участки, примерно 1—2 процента от всех деревьев, потому фиолетовый шен достаточно ред-

кий чай. Оттенки фиолетового могут, различаться.

Технология производства фиолетового пуэра ничем не отличается от изготовления стандартного Шена. Но не спешите разочаровываться – заварите пуэр. Его аромат содержит бархатистые нотки тёплой китайской ночи, в нём присутствуют запахи цветов сирени и мёда. Цвет настоя – светло-жёлтый с едва уловимым сиреневым оттенком.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.