

ЧАЙ



СОСТАВЛЕНИЕ

СБОРОВ С ТРАВАМИ,
ФРУКТАМИ И СПЕЦИЯМИ



Коротко и ясно

Коллектив авторов

**Чай. Составление сборов с
травами, фруктами и специями**

«Издательство АСТ»

2023

УДК 663.95
ББК 36.98

Коллектив авторов

Чай. Составление сборов с травами, фруктами и специями /
Коллектив авторов — «Издательство АСТ», 2023 — (Коротко и
ясно)

ISBN 978-5-17-159190-8

Главная ценность правильно составленной чайной композиции — в гармонии вкусов и ароматов, которую особенно трудно (но возможно!) достичь в насыщенных и редких комбинациях. Книга предлагает вам совершить необычное и вдохновляющее путешествие в мир чая, постигая искусство создания уникальных чайных сборов. Она предназначена для истинных гурманов, ценителей чая и тех, кто стремится к творчеству и самообновлению. На страницах вы найдете изящные и оригинальные способы сочетания различных видов чая и ароматных трав, специй, фруктов и цветов. Здесь собраны секреты чайных мастеров и инновационные идеи для создания эксклюзивных миксов. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

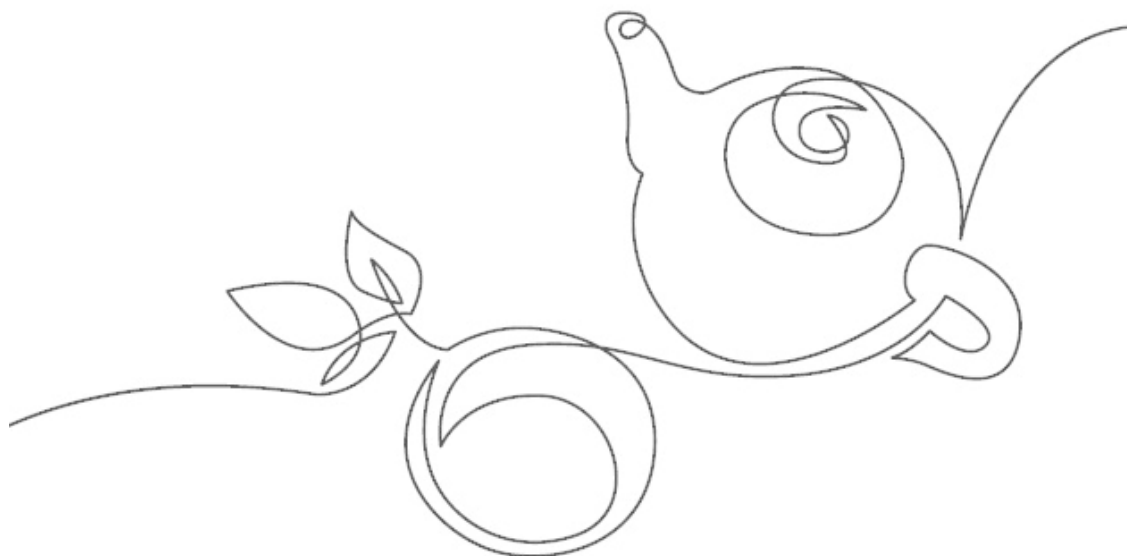
УДК 663.95
ББК 36.98

ISBN 978-5-17-159190-8

© Коллектив авторов, 2023
© Издательство АСТ, 2023

Содержание

Введение	6
Глава 1. Об искусстве чайных сборов	7
Знакомство с историей чая и травяных сборов. Польза чайного ритуала для здоровья и гармонии	8
О чайном ритуале	9
Искусство подбора ингредиентов и создания гармоничных сочетаний	10
Основные типы чая и их характеристики	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12



Коллектив авторов
Чай. Составление сборов с
травами, фруктами и специями

© Оформление. ООО «Издательство АСТ». 2023

Введение

В книге, которую вы держите в руках, собраны полезные, легкие, необычные, замысловатые и вкусные чайные миксы, содержащие лечебные травы, фрукты и ягоды (свежие, замороженные и сушеные), специи и пряности, орехи, различные подсластители, лепестки душистых цветов и многое другое. Только попробовав различные вариации, вы сможете выбрать наиболее удачные именно на ваш взгляд, составить собственный сборник идеальных рецептов, который также дополните уникальными комбинациями, которые придумаете сами. Но чтобы пройти этот долгой и полный ярких вкусовых впечатлений путь вам необходимо познакомиться с азами чайного мастерства, узнать о различных сортах чая, температуре и длительности заваривания, о наиболее удачных и распространенных сочетаниях чая с другими ингредиентами, которые были протестированы великим множеством любителей чая до вас. Изучив основы, вы сможете двигаться дальше, создавая что-то новое и лучше узнавая не только мир чайных церемоний и традиций, но и себя. Облегчить это путешествие и сделать его более организованным поможет этот небольшой чайный гид.

Для удобства гид разделен на главы, каждая из них повествует об отдельных группах возможных добавок к чаю. Последовательность глав неслучайна: от более доступных и привычных травяных сборов вы перейдете к миксам со специями и редкими ингредиентами, которые поначалу могут показаться вам не слишком интересными. Их терпкий вкус понравится не всем, однако попробовать их хотя бы раз стоит для того, чтобы иметь представление о всем многообразии напитков на основе чая.

Несмотря на то, что каждая глава подробно рассматривает конкретную группу дополнительных ингредиентов для чайной комбинации (например, фрукты и ягоды), это не значит, что в рецептах этой главы вы не найдете других ингредиентов, таких как травы и лепестки цветов. Они также будут присутствовать в некоторых предлагаемых миксах, однако главный упор в главе будет сделан на богатстве и вариативности сборов именно с конкретной группой добавок.

Большинство рецептов в книге рассчитано на литр воды, однако некоторые рецепты предлагают количество ингредиентов на одну порцию или на пол-литра воды. Количество воды обязательно указано в списке ингредиентов каждого рецепта. Некоторые сборы вы можете приготовить про запас, скомбинировав составляющие в указанных пропорциях, и затем использовать для заваривания лишь несколько ложек полученной смеси. Такой вариант использования чайных сборов кажется наиболее практичным и предпочтительным.

Глава 1. Об искусстве чайных сборов

Создание чайных комбинаций представляет собой очень кропотливое занятие, во время которого чайные мастера создают уникальные и гармоничные миксы, сочетающие разнообразные вкусы, ароматы и полезные свойства. Создание чайных комбинаций основывается на нескольких ключевых аспектах:

1. Знание чайных сортов.

Знания о различных чайных сортах являются базой для создания сбалансированных напитков. Понимание особенностей каждого сорта поможет подобрать интересные сочетания.

2. Использование ароматных трав и специй.

Эффектные чайные миксы складываются из искусного сочетания чая с ароматными травами, специями, цветами и плодами. Широкий спектр возможных ингредиентов, таких как мята, розмарин, корица, имбирь, гвоздика, кардамон, лаванда и множество других, позволяет экспериментировать и находить новые, необычные вкусовые гармонии.

3. Выбор чайных листьев.

Ключевой аспект искусства создания чайных комбинаций – это выбор высококачественных чайных листьев. Хороший мастер знает, как определить качество чая и всегда выбирает правильные листья для каждой комбинации.

4. Выбор дополнительных ингредиентов.

В добавках к чаю можно использовать разнообразные специи, травы, цветы, фрукты и даже чайные почки. Мастер должен знать, какие ингредиенты сочетаются с каждым видом чая и в каких пропорциях.

5. Создание гармонии.

Баланс и гармония – это ключевые концепции в искусстве создания чайных комбинаций. Мастер должен уметь правильно сочетать ингредиенты таким образом, чтобы они дополняли друг друга и создавали уникальный, сложный, а главное – приятный вкус. Поэтому важно всегда записывать пропорции каждой удачной комбинации.

6. Ароматизация.

Многие ароматизированные чайные сборы содержат сложные в использовании добавки, такие как эфирные масла, экстракты или ароматизированные чайные листья. Вы тоже можете попробовать использовать съедобные эфирные масла, а можете придать чаю приятный аромат добавлением цветочных лепестков или фруктов и специй.

7. Экспериментирование и инновации.

Искусство создания чайных комбинаций постоянно развивается, и мастер должен быть готов изучать новые ингредиенты, методы и техники, чтобы создавать свежие интересные чайные смеси.

8. Восприятие и дегустация.

Чайный мастер должен уметь слушать свое восприятие вкуса и аромата и использовать свои ощущения в процессе создания чайных комбинаций.

Составление чайных миксов требует определенных практических знаний и творчества. Наверняка будут многочисленные пробы и ошибки, но в результате – высочайшее мастерство в создании благоухающего аромата для истинного удовольствия.

Знакомство с историей чая и травяных сборов. Польза чайного ритуала для здоровья и гармонии

История чая берет свое начало в Древнем Китае. Существует множество легенд и мифов о том, как именно человечество открыло чай, однако самой известной является история об правителе Шэнь-нуне.

По легенде в 2737 году до нашей эры император Шэнь-нун, ученый и травник, занялся изучением полезных свойств различных трав, чтобы научить людей использовать их для оздоровления. Однажды Шэнь-нун лежал под деревом, и с чайного куста ему в рот скатилась нагретая солнцем росинка. Он проглотил ее и почувствовал прилив силы и бодрости. Он стал регулярно пить отвар листьев чая как противоядие. Со временем чай стали употреблять во всем Китае.

В течение нескольких столетий чай оставался напитком исключительно китайской культуры. В IX веке чайные листья привезли в Японию, где напиток стал крайне популярным. В 1214 году японский монах Эйсай написал трактат «Записки о питии чая для поддержания жизни», который способствовал дальнейшему распространению чая в Японии.

В XVI веке португальские и голландские торговцы привезли чай в Европу. Сначала экзотический напиток был доступен только богатой аристократии, но со временем он завоевал популярность у всех слоев населения. В XVII веке чай завоевал любовь жителей Англии, став символом британской культуры, а в России чай стали пить в XVIII веке.

Сегодня чай – один из самых распространенных напитков в мире, занимает второе место после воды и присутствует во многих традициях и культурах разных стран.

История травяных сборов берет свое начало в древности и тесно связана с развитием традиционной медицины разных культур и народов по всему миру. Травяные сборы представляют собой комбинации различных лекарственных трав, которые использовались для лечения заболеваний, улучшения здоровья и повышения иммунитета.

В древней китайской медицине травы играли важную роль. Использование трав для лечения заболеваний и поддержания здоровья стало традицией в Древнем Китае. Травяные сборы состояли из множества ингредиентов, часто включали не только травы, но и ветки, корни, семена и даже минералы.

В аюрведе, древней индийской системе медицины, уделялось большое внимание составлению травяных сборов для лечения разных заболеваний. Травы главным образом использовались для балансирования дош – первичных жизненных сил, или биологических «соков», которые создаются в результате взаимодействия элементов.

Врачи и целители средневековой Европы часто использовали различные травы и сборы для лечения больных, а монахи выращивали лекарственные растения, создавая сложные рецепты отваров из них.

В Северной и Центральной Америке коренные племена тоже использовали богатую флору континента сборы для лечения болезней и для проведения духовных ритуалов. В Африке травяные сборы также играли важную роль в народной медицине. Для приготовления отваров и настоев использовались местные растения, известные своими мощными лечебными свойствами.

Сегодня травяные сборы продолжают оставаться популярным и эффективным средством для поддержания здоровья и лечения различных заболеваний. Понимание свойств и влияния трав на организм помогает создавать всевозможные рецепты для конкретных нужд каждого человека. Эта древняя наука продолжает раскрывать свой потенциал в эпоху современной медицины и здорового образа жизни.

О чайном ритуале

Многие культуры, в которых с любовью относятся к чаю, создали особенные церемонии или ритуалы для заваривания и употребления этого напитка. Зачастую чайный ритуал выполняет не только практическую, но и символическую и духовную функции. В разных частях света присутствуют свои версии чайных церемоний, каждая с уникальными особенностями и целями, однако можно найти и общий смысл во всем многообразии вариантов чайных ритуалов.

Во-первых, это общение и гостеприимство. Чайный ритуал объединяет людей, позволяет обмениваться мнениями в комфортной обстановке и наслаждаться компанией друг друга. Во многих культурах подача чая является знаком уважения и гостеприимства к посетителям.

Во-вторых, это отдых. Выполнение чайного ритуала помогает уйти от повседневных забот, обрести покой, сосредоточиться на текущем моменте и найти гармонию с собой и другими.

В-третьих, это эстетическое удовлетворение. Красота чайного ритуала непосредственно влияет не только на восприятие чая, но и наполняет душу удовольствием и духовной радостью. В некоторых ритуалах, например в японской чайной церемонии, очень важна красота в деталях, в предметах, использованных при подаче чая.

И, наконец, это уважение к традициям и истории. Чайная церемония является способом сохранения и передачи традиций и культурного наследия из поколения в поколение. Во время чайного ритуала используются знания и навыки, переданные через многие годы. Вы всегда можете создать такие традиции для своей семьи и друзей самостоятельно, выбрав комфортный для вас способ проведения чайного ритуала и заложив в него свои смыслы. Традиции складываются из регулярности, поэтому для их поддержания достаточно лишь продолжать практику.

У чайного ритуала, безусловно, есть также и польза. Участие в нем позволяет изучать и принимать культурное богатство и традиции, что способствует их сохранению, помогает снять стресс и дает возможность расслабиться. Чайный ритуал укрепляет социальные связи между участниками, создавая привязанность и способствуя дальнейшей дружбе. Правильный выбор чая с добавлением лекарственных трав способствует укреплению иммунитета, улучшению пищеварения и здоровья в целом. Чайный ритуал играет значительную роль в культурной и духовной жизни людей и помогает привнести в нее умиротворение, красоту и радость.

Искусство подбора ингредиентов и создания гармоничных сочетаний

Искусство подбора ингредиентов для чайных миксов и травяных сборов – это знание и опыт, которые приходят с практикой и изучением различных растений, их свойств и сочетаемости. Цель составления таких миксов – создание напитков, которые отличаются сбалансированным и уникальным вкусом, а также определенными полезными свойствами. Для этого следует учитывать следующие принципы:

1. Знание свойств каждого ингредиента.

Важно изучить особенности различных видов чая (белого, зеленого, черного и т. д.) и лекарственных трав, их аромат, вкус, действие на организм. Каждый ингредиент имеет свое место в чайных миксах и травяных сборах, и роль каждого из них должна быть понятной.

2. Вкусовой баланс.

Хороший чайный сбор имеет вкус гармоничный и сбалансированный. Это означает, что ингредиенты смеси дополняют друг друга или контрастируют по вкусу, не перекрывая при этом основной аромат чая. В этой книге отдельное внимание уделяется именно сочетаемости ингредиентов – обязательно изучите информацию по наиболее выигрышным комбинациям прежде, чем создавать собственную.

3. Учет личных предпочтений.

Важно понимать предпочтения и ожидания тех, для кого предназначен чайный микс или травяной сбор. В разных странах и регионах, да и просто у разных людей могут быть абсолютно непохожие предпочтения в отношении вкусов чая, поэтому необходимо адаптировать смеси под индивидуальные вкусы.

4. Учет лекарственных свойств.

Если цель сбора – добиться определенного лечебного эффекта, то необходимо тщательно подобрать ингредиенты с нужными характеристиками, а также учитывать взаимодействие между разными травами и чаем и то, как они влияют на полезные свойства друг друга.

5. Эстетика и внешний вид.

Внешний вид микса тоже играет важную роль. Ингредиенты должны выглядеть красиво и привлекательно, так как это влияет на желание попробовать сбор.

В дополнение к этим принципам, опыт, знания и интуиция при подборе ингредиентов для чайных миксов и травяных сборов помогут создавать исключительные вкусные и полезные напитки, которые будут радовать людей и поддерживать их здоровье.

Основные типы чая и их характеристики

Чай получают из растения *Camellia sinensis*, и его различные типы обусловлены разными методами обработки и ферментации сырых листьев. Вот основные типы чая и их характеристики.

Белый чай. Этот тип чая проходит минимальную обработку. Белый чай производится путем вяления и сушки молодых почек и листьев чайного куста. Благодаря этому, белый чай сохраняет больше антиоксидантов и имеет светлый, нежный вкус с легким ароматом. Белый чай также содержит меньше кофеина по сравнению с другими типами чая.

Желтый чай. Желтый чай является редким видом чая и производится на основе специфической технологии прокаливания. Этот процесс вызывает легкое окисление, придающее чаю желтоватый цвет и особенный вкус, который сравнивается с зеленым чаем, но с меньшей горечью и более мягким ароматом.

Зеленый чай. Выращивается в основном в Китае и Японии, зеленый чай производится путем быстрой термической обработки листьев чая для предотвращения окисления или ферментации. Зеленый чай сохраняет свой ярко-зеленый цвет и содержит большое количество антиоксидантов и катехинов. Вкус зеленого чая варьируется от травяного и сладкого до терпкого и горького в зависимости от сорта и обработки.

Улун. Этот полуферментированный чай занимает промежуточное положение между зеленым и черным чаем по степени окисления. Листья, используемые для производства улуна, обычно имеют более плотную структуру. Улун часто применяется в традиционной китайской и тайваньской чайных церемониях. Этот чай имеет сложный аромат и вкус, в котором преобладают фруктовые, цветочные или медовые ноты.

Черный чай. Черный чай проходит полную ферментацию, и имеет темно-коричневый или черный цвет и более крепкий вкус по сравнению с другими сортами чая. Это наиболее распространенный тип чая в мире, особенно в западных странах. Процесс окисления обеспечивает горькое, насыщенное и иногда сладкое послевкусие. Черный чай требует высокого качества воды и высокой температуры воды при заваривании.

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.