

A white ceramic teapot and four small cups filled with tea are arranged on a dark surface in the upper left corner.

Чай

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И ЦЕРЕМОНИИ

**В РАЗНЫХ
СТРАНАХ МИРА**



ИТ - СТАЛКЕР

ЧАЙ

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И ЦЕРЕМОНИИ В РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА



Подписано в печать 2.03.06. Формат 84×108^{1/32}.
Усл. печ. л. 5,04. Доп. тираж 3000 экз. Заказ № 715.

Чай. Чайные традиции и церемонии в разных странах
4-15 мира / авт.-сост. Л.В. Колесниченко. — М.: АСТ; Донецк:
Сталкер, 2006. — 92, [4] с.: ил.

ISBN 5-17-023431-7 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 966-696-447-3 («Сталкер»)

Настоящий чай — это удивительный напиток, умеющий соединять, казалось бы, несоединимое: телу он дает силы, бодрость и энергию, в душе — покой и наслаждение. Мастерски приготовленный чай принесет вам то, за что его так высоко ценили и любили в древности, — здоровье, одухотворенный покой и наслаждение.

УДК 663.9
ББК 36.98

© Авт.-сост. Л.В. Колесниченко, 2004
© ИКФ «ТБ», 2004
© Серийное оформление
«Издательство Сталкер», 2004

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий чай — это удивительный напиток, умеющий соединять, казалось бы, несоединимое: телу он дает силы, бодрость и энергию, а душе — покой и наслаждение. Если вы любознательны, вам будет интересно узнать о происхождении, распространении и проникновении чая в культуру и быт древних народов, о прекрасных и возвышенных чайных церемониях, созданных ими.

Существует более 20 тысяч рецептов приготовления чайного напитка. Вы любите чай с сахаром? А есть народы, которые и в наше время готовят его с солью, молоком, маслом, топленным салом, добавляя еще муку и крупу! Вы познакомитесь лишь с некоторыми, наиболее интересными, на наш взгляд, рецептами чайных горячительных и прохладительных алкогольных и безалкогольных напитков, а также блюд, подаваемых к ним.

За пять тысяч лет чай прошел путь от напитка императорских и королевских дворцов до любимого напитка миллионов — сейчас его пьют в 30 странах мира. К сожалению, у нас на какой-то период были утрачены навыки и рецепты приготовления настоящего чая. В результате большинство из нас пьют напиток под названием «чай», не получая от него ни пользы, ни истинного удовольствия.

Но в последнее время чай снова становится элитарным — не в плане узости круга людей, его употребляю-



щих, а в плане понимания его сути и приобретения навыков приготовления. Однако чтобы ощущать всю прелесть и богатство чайного вкуса, цвета и аромата, этому надо учиться, как надо учиться понимать искусство да и вообще все прекрасное в жизни. И перед вами откроется волшебный мир Чая — его вкус и аромат, тонкий, нежный или пряный, с привкусом степных горьких трав или дымки костра. Вы сумеете различать все богатство его цветовой палитры — от густого, глубокого, как темный янтарь, или яркого и чистого желто-горячего, как луч солнечного света, до почти белого и прозрачного. И тогда чай, мастерски приготовленный, принесет вам то, за что его так высоко ценили и любили в древности, — здоровье, одухотворенный покой и наслаждение.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЯ

Чай усиливает дух, смягчает сердце, пробуждает мысль и не позволяет поселиться лениости, облегчает и освежает тело.

Из древнего китайского трактата

История происхождения, распространения и проникновения чая в быт и культуру народов мира поистине удивительна и во многом таинственна. Так, за разглашение секретов его возделывания и производства в Древнем Китае полагалась смертная казнь. Он ценился дороже золота, его часто переправляли контрабандным путем и даже фальсифицировали. Случалось, что чай служил поводом для начала войн, а США связывают с ним обретение независимости. В чем же сила его популярности?

Главное заключается в том, что чай — это не просто напиток. Благодаря своим чудодейственным свойствам он стал, наряду с хлебом, рисом, мясом, основным продуктом для 2 миллиардов человек и в настоящее время по объему потребления стоит на втором месте после питьевой воды.

Долгое время предполагалось, что родиной чая является Китай, где впервые оценили его замечательные качества. Но после открытия плантаций чайных растений в Индии, во Вьетнаме, на Цейлоне и проведения тщатель-



ных биохимических исследований, ученые пришли к выводу, что все-таки местом, где появились эти растения, следует считать север Вьетнама, откуда они распространились на юг Китая, в Индию и Бирму. Но если строго не следовать научным фактам, а считать, как гласит народная мудрость, что «мать не та, которая родила, а та, которая воспитала», то настоящей родиной чая, «воспитавшей» его, думается, можно назвать все-таки Древний Китай. Именно там его впервые в мире научились возделывать, производить и стали употреблять настои этого чудесного растения, и именно отсюда чай начал свое победоносное шествие по странам и континентам.

По утверждению некоторых исследователей, чаю более 5 тысяч лет. Считается, что изначально он существовал в двух видах, что связано с разными климатическими условиями произрастания: чай из Китая (мы сейчас называем его китайский) и ассамский из джунглей Индии. Китайский чай — вечнозеленый куст, достигающий в высоту двух—трех метров, с мелкими упругими зубчатыми листочками. Чай ассамский, как предполагают ученые, — это одичавший чайный куст, превратившийся в мощное пятнадцатиметровое дерево с крупными листьями, непригодными для употребления.

Районы появления и первичного распространения чая (Вьетнам, Китай, Индия, Бирма) необычайно благоприятны для этого растения: влажность, жара, испарения способствовали тому, что оно бурно развивалось круглый год, непрерывно давая все новые и новые побеги.

Существует множество легенд, связанных с появлением чая. В одной из них, пожалуй, самой красивой и поэтической, рассказывается о буддийском монахе Дарме, который дни и ночи проводил в размышлениях и молитвах. Но однажды он все-таки заснул, нарушив тем самым свой обет. Проснувшись, Дарма так вознегодовал на себя, что в наказание отрезал веки, закрыл глаза, и бросил



их на землю. На месте, куда они упали, скоро вырос чайный куст. Дарма первым попробовал напиток бодрости, приготовленный из листьев этого куста, и завелал потомкам пить чай. Вероятно, поэтому слова «чай», «веки», «бодрость» в китайском языке обозначаются одним иероглифом.

Реальность, конечно же, была менее романтичной, и (хотя мы никогда не узнаем этого наверняка), может быть, была близка к другой легенде — о южнокитайских пастухах. Они стали пить настои чая, так как обратили внимание на животных, которые становились активными и бодрыми, пожевав листья этого растения.

Как бы там ни было, но с тех далеких времен чай начал прочно завоевывать позиции в жизни народов разных стран.

Множество древних трактатов посвящено описанию превосходных качеств чая, процессов его возделывания, сбора и приготовления. Авторы, известные и неизвестные, среди которых были поэты, путешественники, императоры, находили вдохновенные слова, тонкие, неожиданные сравнения, чтобы любовно и бережно описать этот удивительный дар богов: «Идеальные листочки чая должны иметь складки, как на сапогах татарских наездников; завитки, как на подгруднике могучего буйвола... блестеть, как озеро, тронутое ветерком; быть влажными и мягкими, как земля после дождя».

Сбор чая в Китае проводили три раза в год: в марте, мае и июне. Самый лучший чай собирали в начале марта по утренней росе: срывали только одну нераспустившуюся почку или почку с одним листочком. Этот чай был дороже денег. Его оценивали так: 1-й сорт — бесценный, 2-й — по цене двух унций золота (1 унция = 30 г), 3-й — по цене одной унции золота. Из чайных листьев делались лепешки, которые были так малы, что легко помещались на ладони.



Разумеется, такой дорогой напиток могли употреблять только в императорских дворцах. Но простолюдным тоже нравился чай, и постепенно, начиная с VI–VII веков, его уже пили по всей стране. Правда, чай крестьян и пастухов отличался от напитка аристократов: его делали из грубых частей растения, поэтому он был менее вкусным и ароматным. Обычно в крестьянских домах для приготовления чая отрезали от чайной лепешечки кусочек, размельчали и засыпали в глиняную бутылку с водой. При появлении первых пузырьков добавляли разные ингредиенты: имбирь, розу, апельсиновые корочки, различные травы. Получался очень густой напиток, больше похожий на суп, чем на чай в нашем понимании. Пили его из деревянных чап.

Так в древности появлялись первые рецепты напитка бодрости и зарождались элементы будущей великолепной чайной китайской церемонии.

Широкому распространению чая способствовало и то, что китайские крестьяне научились его возделывать. Но способы выращивания, сбора и приготовления держались в секрете до начала XIX века, когда первые семена официально были вывезены в Японию — неофициально они попали туда гораздо раньше с монахами-буддистами.

В Европе о чае узнали в конце XVI века от приезжавших послов и путешественников, а первой европейской страной, где начали употреблять чай, была Португалия.

В XVIII веке чай попал в Англию. Чай в Англии — это совершенно отдельная тема. И не только потому, что сейчас он стал главным и любимейшим напитком англичан. На пути чая в Англию оказался грозный соперник — кофе. Во времена проникновения чая в эту страну там уже вовсю пили кофе. О кофе англичане, да и все европейцы, узнали раньше, чем о чае: кофе был дешевле, так как его доставляли из колоний, где использовался фактически бесплатный рабский труд. Чай же надо было везти из



далека и за «валюту» — обменный товар. А так как у Англии в те времена не было товаров, интересующих Китай, приходилось в качестве «валюты» предлагать одурманивающий опиум. Но, несмотря на дешевизну кофе и большое количество кофеен, открытых по всей стране, чаю все-таки удалось его потеснить и получить — с XVIII века — небывалое распространение.

Этому способствовало и то, что кофейни начинали деградировать: там собирались бездельники, сомнительные личности. Постепенно кофейни или закрывались, или превращались в закрытые мужские клубы. А вместо кофеен в английские города пришла новая мода: повсюду стали организовывать «чайные сады».

«Чайные сады» возникли вначале на окраине Лондона. Там обцались леди, джентльмены, дети с гувернантками, можно было даже встретить членов королевской семьи. В «чайных садах» пили на природе чай, слушали музыку, а вечерами там устраивались фейерверки, иллюминации, катанья на лодках и другие развлечения. Понятно, что под таким натиском кофе пришлось отступить.

Огромная популярность нового напитка заставила правительство Соединенного Королевства искать другие, не китайские, пути получения чая: было решено заняться его выращиванием в Индии. Для этой цели из Китая привезли семена в Калькутский ботанический сад. Но лишь через много лет усилие английских ученых увенчались успехом. А пока шли не совсем удачные опыты в Калькутте, англичане решили попробовать дикорастущий чай с чайных деревьев ассамских джунглей. В Лондоне он понравился, и в течение двадцати лет Англия пополняла свои чайные запасы сбором листьев с дикорастущих растений. Но так как большие листья были непригодны, пятнадцатиметровые деревья обрубады до высоты одного метра, а листья собирали с молодой поросли, появлявшейся со временем на стволе. С тех пор



Великобритания перестала зависеть от китайского чайного импорта.

В Северную Америку чай впервые был завезен в начале XVIII века английскими колонистами и сразу стал основным напитком переселенцев Новой Англии.

Но приобрести чай мог далеко не каждый переселенец, так как Ост-Индская компания, чьи корабли доставляли чай из Англии, установила очень высокие пошлины на товар. Среди обитателей нового континента стало зреть недовольство. 16 декабря 1773 года жители Востона, возмущенные действиями компании, потопили три корабля с чаем.

Это событие, названное «бостонским чаепитием», повлекло за собой возмущение жителей других городов Северной Америки и послужило поводом для начала англо-американской войны. Решительные действия США помогли им получить независимость. Так чай стал национальным напитком.

Во второй половине XIX века чай начали разводить еще на двух континентах — в Африке и Южной Америке.

В настоящее время он возделывается в тридцати странах мира, в том числе и в России.

Россия познакомилась с чаем задолго до Европы и приняла его как радушная хозяйка. Но из-за обширной территории чай осваивал ее просторы постепенно, по частям: сначала Сибирь, потом Москву, Петербург и, наконец, все самые отдаленные уголки страны. В то время как в Сибири уже наслаждались новым напитком (он пришел туда из Монголии), в центре страны все еще пили квас, морсы, брусничную и вишневую воду, сбитень — горячий медовый напиток со зверобоем и шалфеем.

О чае в Московском государстве узнали и даже попробовали — его привозили в подарок восточные купцы — еще при Иване III, потом при Иване Грозном. Но впервые в большом количестве чай привез боярский сын Ва-



сий Старков. Это случилось в 1683 году. Старков ездил послом к западномонгольскому хану Алтыну, отвез богатые дары — собольи шубы и был весьма огорчен ответным даром хана — четырьмя пудами «китайской травы», как тогда на Руси называли чай. Однако при дворе Михаила Федоровича напиток очень понравился.

В царствование Алексея Михайловича посол в Китае Иван Перфильев вновь привез чай в Россию. Не решаясь дать его дарю, первым напиток попробовал придворный врач. Но когда в 1665 году дарь занемог животом, врач успешно использовал настой чая и вылечил государя. С того времени поверили в целебные свойства чая и начали делать регулярные закупки в Китае. А в 1679 году был заключен первый договор на поставку «китайской травы».

Постепенно торговлей чаем стало заниматься русское купечество. В следующем, XVIII веке, чай по-прежнему являлся предметом роскоши и стоил очень дорого — в 10 раз дороже икры.

Новый этап русско-китайских отношений открыл Кяхтинский договор 1727 года (Кяхта — пропускной пункт на границе с Монголией в 550 верстах от Иркутска): начала бурно развиваться торговля, что быстро сказалось на росте поставок чая.

Современному человеку не хватает воображения, чтобы представить, с какими трудностями приходилось сталкиваться торговцам и поставщикам чая. Сначала чай в Китае упаковывали в ящики, изготовленные из специальной древесины и выложенные внутри оловянными листами, а снаружи покрытые водонепроницаемым лаком. Снаряжался караван в 200–300 верблюдов, каждый из них нес на себе четыре таких ящика. Путь пролегал через пустыню Гоби и монгольские степи. Затем ящики погружали на лошадей и через тайгу с ее дождями и снегом, через широкие и бурные сибирские реки — к Москве, центру России. Этот путь «чайного каравана» от мес-



та производства чая до конечного пункта назначения составлял 18 тысяч километров и длился 16–18 месяцев. Прибывший таким образом чай называли «караванным», и ценился он очень высоко за своеобразный «копченый» привкус. И в наше время определенный сорт чая, доставляемый из Китая, называют во всем мире «караванным» или «русским».

Во времена, когда юный царь Петр I, полный впечатлений от поездки по странам Западной Европы, приказал подавать кофе на ассамблеях, чай уже имел прочные позиции в кругу русской знати. Но долгое время он оставался исключительно московским, «городским», напитком. Вплоть до конца XVIII века чай можно было приобрести только в Москве. На протяжении всего XIX века Москва оставалась если не единственным, то самым крупным рынком чая в России. Даже в Петербург его завозили из Москвы. До середины XIX века в Петербурге был лишь один специализированный чайный магазин, в то время как в Москве их насчитывалось больше сотни.

Иноземный продукт прижился в России потому, что это бодрящий, согревающий напиток, что немаловажно для страны с суровым климатом. Чаем научились и остужаться после тяжелой работы; ценились и его лечебные свойства: крепкий напиток позволял снять озноб при простуде, освежал большую голову, помогал желудку при расстройстве.

В начале XIX века ученые заинтересовались этими удивительными свойствами чая и провели ряд серьезных химических, биологических и медицинских исследований, что позволило расширить круг заболеваний, при которых настои чая оказывают лечебное воздействие на организм человека (см. раздел «И лекарство, и удовольствие»).

Росту популярности чая в России способствовало распространение в стране еще в XVIII веке самоваров, кото-



рые, как считают многие исследователи, имели своим прототипом «горячий горшок» тибетских монахов — керамический сосуд с горящим древесным углем.

Разнообразие самоварных форм не было предела: их делали и в форме высокого бокала, и в форме чаши, и в форме вазы; их изготавливали и крошечными, и огромными — на три ведра.

Создавались самовары, о которых сейчас бы сказали «три в одном», то есть пространство внутри самовара для воды было разделено на три отделения — для одновременного приготовления чая, супа и еще чего-нибудь. Слово «самовар» не имеет аналогов в других языках, оно вошло в них как заимствование из русского языка.

Немnesia нато, что в Российской империи не существовало территорий, пригодных для возделывания чая, с середины XIX века предпринимаются попытки основать собственное чаеводство. Первый чайный куст был завезен в Никитский ботанический сад в Крыму в 1817 году. Однако началом чаеводства на территории тогдашней России следует считать 1833 год, когда опыты по разведению чая начали проводить в Грузии.

В 20-е годы XX века в стране была принята Программа развития чайного дела. Во многих районах Грузии, а также в Азербайджане и Краснодарском крае начали создавать чайные плантации, и к началу 80-х годов в стране работало восемь чаеперерабатывающих фабрик.

Сейчас в России чай выращивают только в Краснодарском крае, поэтому из страны, производящей чай, она превратилась в страну, зависимую от импорта.

Таким образом, чай завоевал большинство стран мира. В силу различных исторических причин он не стал господствующим напитком лишь в Испании, Франции и Италии — там пьют вино и кофе, а также в Австрии и Германии — там любят пиво.



А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

- В Китае сколько сортов чая, столько и названий, но каждое из них содержит «ча», что значит «листочек».
- В русский язык слово «чай» пришло от монгольского «чай». От россиян его переняли болгары, чехи, сербы.
- Португальцы говорят «чаа», арабы — «шай», народы Индии и Пакистана — «чай» («джай»), народы Средней Азии — «чай» («чай»).

И ЛЕКАРСТВО, И УДОВОЛЬСТВИЕ

...Общепризнанно теперь, что это — приятный и одновременно целебный напиток, наслаждающийся вкусом и устраняющий хворь, лечащий от хандры и не беспокоящий при этом желудок.

Ф. Овингтон

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЧАЯ

Чай относится к семейству камелий. Он совершенно неприхотлив и может расти на различных почвах и в различных климатических условиях. Идеальной для чая является атмосфера «парной бани». Но это растение без особого труда приспосабливается и к тропической жаре, и к двадцатиградусным морозам; оно почти не подвержено эпидемическим заболеваниям. Из 100 лет жизни 50–60 лет чай без ущерба для себя одаривает человека своими плодами — листочками и почками, чтобы потом они превратились в прекрасный целебный напиток, так радующий нас.

Но, кроме того, чай — это прекрасное комнатное растение. Если вы его приобретете (а размножается чай семенами или черенками), ваш глаз будет радовать сочная



вечнозеленая листва, частое и обильное цветение, а дом наполнится нежным и тонким ароматом.

В начале XIX века ученые приступили к исследованию химического состава и биохимических свойств чая. Но ещё и сейчас нельзя сказать, что они знают об этом растении все: настолько оно изменчиво в зависимости от сорта, места выращивания, способов обработки и хранения. Общее число химических элементов, входящих в состав чая, — около трехсот. То есть чай — очень сложное и разнообразное по своему химическому составу растение. На 30–50 % он состоит из растворимых в воде частей. Специалисты относят к ним шесть таких составных частей: дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты и витамины.

Дубильные вещества составляют 15–30%. Это важный компонент, придающий чаю вязкий вкус. В зеленом чае процент дубильных веществ выше.

Эфирные масла придают напитку неповторимый чайный аромат.

Алкалоиды. Их несколько видов, но преимущество — теин (в кофе этот алкалоид называется кофеин). Надо сказать, что по сравнению с кофеином в кофе теин в чае находится больше. В кофе кофеин действует на организм человека жестко и почти мгновенно, но при обычной дозе — не более двух часов. Теин (кофеин) в чае действует мягче и, главное, дольше — в течение шести часов. Это объясняется тем, что на заварку идет меньшее количество чая, чем кофе. К тому же теин не накапливается в организме, что исключает отравление им даже при частом употреблении.

Аминокислоты, а их в чае обнаружено 17, особенно важны для организма человека, так как способствуют восстановлению истощенной нервной системы.

Пигменты, входящие в состав чая, придают этому напитку самые различные оттенки.



Витамины. Чай очень ими богат.

Витамин С в 1924–1925 годах открыли японские ученые. По его содержанию чай уступает только некоторым видам пижовника. Конечно, в процессе обработки часть его разрушается. В черном чае витамина С в 10 раз меньше, чем в зеленом и желтом чаях.

Позже были открыты витамины группы В. Они хорошо растворимы в воде и поэтому легко усваиваются организмом человека.

В 1936 году в чае был обнаружен витамин Р. Сейчас хорошо известно, что витамин Р способствует укреплению стенок сосудов, предотвращает кровоизлияния. В зеленом чае этого витамина содержится в 3–4 раза больше, чем в черном.

В настое чая обнаружен также витамин К, играющий большую роль в нормализации процесса свертываемости крови.

Таким образом, даже беглое знакомство с химическим составом чая и его биохимическими свойствами показывает, какой настоящей кладовой и чудом природы является это удивительное растение — чай.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Что же требуется сделать, какой обработке подвергнуть листочки и почки чайного растения, чтобы из него получить основу для душистого, вкусного и целебного напитка? Подробно знать технологию производства чая специалистам нет необходимости, но, чтобы лучше разбираться в типах, сортах и разновидностях чая, надо все-таки иметь об этом хотя бы общее представление.

Важнейшими этапами обработки чайных листочков и почек являются завяливание, скручивание листьев,



ферментация, сушка, сортировка и расфасовка готовой продукции.

Завяливание листьев. После взвешивания еще зеленые листья закладывают в специальные устройства (вращающиеся барабаны) и продувают горячим воздухом. Увядая, листья теряют 30–40% влаги, становясь мягкими и легко поддаваясь скручиванию.

Скручивание. Этот процесс осуществляется в специальных машинах — роллерах, сдавливающих и скручивающих листья так, что из них выделяется сок, соединяющийся затем с кислородом. Смысл этой операции в том, чтобы разрушить структуру ткани листа. В этот момент начинается процесс ферментации.

Ферментация. Это один из основных этапов производства черного чая. Ферментация (окисление) происходит без помощи машин и вмешательства человека. Желто-зеленые листья постепенно приобретают красно-коричневую окраску. Об окончании процесса ферментации судят по аромату.

Сушка. Основная цель этой операции — довести влажность чая до необходимой. Международным стандартом считается влажность 2–5%.

Сортировка. Чайное сырье сортируют по степени раздробленности листьев. Классифицируют чай в зависимости от районов возделывания, от размеров листьев и их порядкового номера на ветке чайного растения. В некоторых странах, таких, как Китай, Япония, Англия, после сушки чай иногда ароматизируют, чтобы восстановить аромат, частично утраченный при обработке.

Расфасовка. Этот процесс обычно проводят очень быстро, так как чай очень гигроскопичен и легко впитывает влагу. Готовый продукт пакуются в фирменные коробки, снаружи обитые оцинкованной жестию.

Все разнообразие чаев делится на четыре основных типа: черный, зеленый, красный и желтый. Такое деле-



ние обусловлено не только внешним видом — цвет является лишь отражением различий в обработке чайного листа. Именно обработка влияет на химический состав и основные вкусовые и ароматические свойства каждого типа чая.

Черный (ферментированный) и зеленый (неферментированный) являются как бы полосными типами. Черный чай проходит все этапы производства, а при производстве зеленого два этапа — завяливание и ферментация — исключаются. Красный же и желтый чай — это как бы промежуточные типы между черным и зеленым: красный ближе к черному, желтый — к зеленому.

Черный чай. Этот чай называется так по цвету готовой продукции. Он дает интенсивный настой, терпкий вкус и приятный аромат. Любители чая, привыкшие к черному, часто считают другие чаи недостаточно хорошими, поскольку они не дают подобного настоя. Но таким «знатокам» не мешало бы знать, что цвет в чае — не главное. Не следует забывать о вкусе, аромате и, что важнее всего, о тех биохимических свойствах, которые делают чай не только приятным, но и полезным напитком. В этом с черным чаем легко соперничает зеленый.

Зеленый чай. Исходный продукт для черного и зеленого чаев один и тот же — чайный лист, но технология производства различна. Настой зеленого чая имеет светло-зеленый или соломенный цвет, своеобразный вкус и терпкость. Именно эта терпкость доставляет любителям зеленого чая наибольшее удовольствие. Он более богат полезными веществами, чем черный. Помните (об этом рассказывалось выше), что витамина С содержится в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном! Пьют такой чай без сахара, он хорошо утоляет жажду.

По характеру механической обработки все типы чая подразделяются на рассыпные, прессованные и экстрагированные.



Самыми популярными в мире являются рассыпные, или байховые, чаи. Название «байховый» происходит от китайского «бай Хоа», что значит «белая ресничка» — так называли в Китае почки с белым пушком на них. Чем больше таких «белых ресничек» в чае, тем выше его сорт, тем он вкуснее и ароматнее.

Черные байховые чаи подразделяются по размерам чайнок на листовые (крушные), ломаные (средине), мелкие (кропка) и цветочные (сверхвысшие сорта с очень высоким содержанием «белых ресничек»).

На упаковках чая часто встречаются буквенные обозначения. Вот что означают некоторые из них.

«Т» — чай высшего качества, полученный из нераспустившихся почек.

«F» — цветочный чай, содержащий молодые побеги чая (веточки, почки и два верхних листочка).

«O» — чай со вторых листьев на ветке.

«B» — чай из ломаных (резаных) листьев.

«P» — чай из листьев грубых и коротких (самый дешевый из марочных сортов).

Прессованные чаи подразделяются на кирпичные, плиточные и таблетированные, но особой популярностью не пользуются, так как своим качеством значительно уступают байховому. Для кирпичного чая используют самый грубый материал, а для таблетированного наименее грубый — чайную пудру.

Экстрагированные чаи — это быстрорастворимые чаи. Их начали производить в Китае, но способ производства был очень дорогим и сложным. В наше время разработали другую технологию их приготовления. Растворимый чай может быть черным, зеленым или в смеси. Самое большое его достоинство — быстрота приготовления. Однако у настоящих любителей растворимый чай мало популярен, так как он низкого качества.



Красный чай — это недоферментированный чай, близкий к черному, имеющий сильный своеобразный аромат и приятный вкус. На мировом рынке красный чай называют «оолонги». Самые известные в мире «оолонги» — тайванские чаи: они имеют оранжевый цвет настоя и мягкий вкус. Иногда их называют «церемониальными», так как когда-то их подавали на приемах у императоров. В нашей стране в продаже его не бывает.

Желтый чай близок к зеленому по методу обработки, его делают из высокоортного сырья — молодых побегов и чайных почек. По мягкости, берхатистости и душистости ему нет равных среди других чаев. Но его аромат недолговечен и ощущим только во время приготовления, а цвет настоя приближается к белому. Желтые чаи очень крепкие и действуют возбуждающе на организм человека. Их изготавливают в Китае, и производство ограничено, так как собрать нужное сырье можно лишь в небольшом количестве. Желтый чай употребляли в Китае во время религиозных церемоний и, как и красный, на приемах у императоров. Желтый чай, как огромную ценность, запрещено было вывозить из страны. В подтверждение этого можно привести рассказ известного автора многих книг по кулинарии В.В. Похлебкина о том, что в XVI веке в Китае зять императора за передачу желтого чая иностранцам был приговорен к смертной казни. В Европе, да и в нашей, кстати, стране желтый чай неизвестен.

Цветочные чаи стоят несколько особняком среди черных байховых чаев. Это сверхвысокие сорта с очень высоким содержанием «белых ресничек». На пачках с таким чаем обязательно стоит знак «F».

Ароматизированные чаи не относятся к какому-то определенному типу, так как ароматизации могут быть подвергнуты любые из байховых чаев. Ароматизация не затрагивает сущности чаев и их биохимических свойств,



а лишь добавляет один ярко выраженный аромат: жасмина, бергамота, цитрусовых и так далее. Чтобы показать, насколько это трудоемкий процесс, требующий кропотливости и терпения, кратко опишем его. Для придания аромата чай и нераскрывшиеся бутоны цветов насыпают слоями, перемешивают, помещают в ящики, закрывают и оставляют в таком виде на 10–12 часов. Затем отделяют цветы от чая, чай просушивают и смешивают в пропорции 50 кг чая и 2,5 кг сухих цветов. Ароматизируют обычно чай среднего класса, но иногда и самые лучшие сорта. Таким, например, является «Императорский русский чай», который очень любили в семье последнего русского императора.

ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА

Еще в глубокой древности, задолго до научных исследований и открытий, наши предки знали о пользе этого вкусного и ароматного напитка. Тогда люди, не в пример нашим современникам, жили в экологически чистой среде, были близки к природе и гораздо более внимательно относились к ее проявлениям. Поэтому, употребляя настои из чая, они заметили, как он помогает в разных ситуациях: иногда бодрит, снимает усталость, усиливает работоспособность, иногда, наоборот, успокаивает, помогает хорошо отдохнуть во время глубокого сна. А при некоторых недугах облегчает состояние и даже способствует выздоровлению.

Современная наука нашла объяснения этим удивительным качествам чая — все зависит от химического состава, биохимических свойств и правильности приготовления этого напитка.

В лечебных целях используются только черный чай и зеленый или их смесь. При этом следует помнить, что, в отличие от черного, **зеленый чай** содержит больше цен-



ных веществ (например, витаминов), и особенно сильно проявляется его бактерицидное действие.

НЕКОТОРЫЕ ОСНОВНЫЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ДЕЙСТВИЯ ЧАЯ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

Тонизирующее действие. Чай усиливает все функции организма: утоляет жажду, согревая в холод, освежая в жару, он повышает энергию человека, бодрит и усиливает работоспособность. Это связано с содержанием в чае теина.

Приведем несколько рецептов употребления чая как тонизирующего средства. Но следует напомнить, что в лекарственные чаи, кроме собственно чая, иногда добавляют и другие лекарственные растения, что, бесспорно, увеличивает эффективность этих напитков.

Лечебный чай для ванны

Чай черный — 4 десертных ложки.

Заварить чай в 200 граммах воды, настоять 10 минут и вылить настой в ванну. Хорошо тонизирует и, кроме того, придает коже цвет загара.

Лечебный чай «Шиповник»

Чай — 3 ч. (части), шиповник (плоды) — 2 ч., мелissa — 1 ч.

1 десертную ложку смеси заварить стаканом кипятка. В течение дня выпивать 1–2 стакана. Особенно полезен при пониженном тоне организма.

Лечебный чай «Душистый»

Чай — 4 ст. ложки, душица — ½ ч. ложки, мята (листья) — ½ ч. ложки, ромашка — ½ ч. ложки.



Все составляющие лечебного чая тщательно смешать и заварить как обычный чай. В течение дня выпивать 1–2 стакана.

Лечебный чай «Аромат»

Чай — 4 ч., крапива — 3 ч., мята (листья) — 2 ч., ромашка — 1 ч.

1 ст. ложку чая заварить 1 стаканом кипятка и настаивать 20 минут. Процедить и пить по 100 г три раза в день.

Лечебный чай «Возбуждающий»

Чай (сухой) — 1 ст. ложка, мята (листья) — ½ ч. ложки, ромашка (цветы) — ½ ч. ложки, малина (листья) — ½ ч. ложки, вода (кипяток) — 3 стакана.

Чай смешать с размельченными травами, залить крутым кипятком. Настаивать в плотно закрытой стеклянной посуде 8–10 минут. Пить горячим с медом, изюмом или фруктами как обычный чай.

Успокаивающее действие. Удивительно, но чай не только тонизирует, а одновременно приносит и расслабление, душевное спокойствие; нервная система человека «сбрасывает» напряжение, и он ощущает необыкновенный физический и психологический комфорт. Только не следует забывать, что положительный эффект может быть достигнут при регулярном употреблении предложенных лечебных чаев в течение некоторого времени (7–10 дней).

Лечебный чай «Вечерний»

Чай — 1 ч., ромашка — 3 ч., валериана (корень) — 3 ч., тмин (семена) — 5 ч.



1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка, настаивать 20 минут. Процедить и пить по 100 г утром и вечером.

Лечебный чай «Ноктюрн»

Чай — 1 ч., мята — 2 ч., пустырник — 2 ч., алтей (корень) — 2 ч.

1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка, настаивать 20 минут. Процедить и пить по 100 г утром и вечером.

Лечебный чай «Звездная симфония»

Чай зеленый — 250 г, мята (листья) — 2 ст. ложки, валериана (корень) — 1 ст. ложка, пустырник (трава) — 2 ст. ложки, душица (трава) — 2 ст. ложки, алтей (корень) — 2 ст. ложки, хмель (шишки) — 1 ст. ложка, ромашка (цветки) — 8 ст. ложек.

Травы измельчить и смешать с чаем. Смесь пересыпать в стеклянную банку и закрыть. Заваривать: 2 ч. ложки смеси на 300 г кипятка. Пить как обычный чай.

Лечебный чай «Душевная беседа»

Чай зеленый или черный — 250 г, бессмертник (цветки) — 1 ст. ложка, душица (трава) — 1 ст. ложка, крапива (листья) — 1 ст. ложка, мята (листья) — 1 ст. ложка, шиповник (плоды толченые) — 1 ст. ложка, зверобой — 1 ст. ложка, лимон (сухая цедра) — 1 ст. ложка, боярышник (плоды) — 1 ст. ложка, рябина красная (плоды) — 1 ст. ложка.

Все измельчить и смешать с чаем. Смесь поместить в стеклянную банку с крышкой. Заваривать: 2 ч. ложки смеси на 300 г кипятка. Пить как обычный чай.



Очищающее действие. Благодаря своей способности выводить из организма вредные вещества, в частности, тяжелые металлы (японские ученые доказали, что зеленый чай поглощает до 95% опасных изотопов, например, стронция), чай выполняет роль очистителя. Для этой цели надо заваривать крепкий зеленый чай, а вот пить — в этом весь секрет — по 9–10 чашек в день.

Лечебный чай «Рассвет»

Чай — 1 ч., тысячелистник — 1 ч., зверобой — 1 ч., мать-и-мачеха — 1 ч., душица (трава) — 2 ст. ложки, крапива — 1 ч., ромашка (цветки) — 1 ч., Melissa — 1 ч., аир (корень) — 1 ч.

1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка. Настаивать 20 минут. Процедить, добавить сахар по вкусу. Пить как обычный чай.

Витаминизирующее действие. При авитаминозах эффективное действие оказывает как употребление только одного чая (зеленого), так и смеси чая с лекарственными растениями.

Лечебный чай «Витаминка»

Измельчить сухой зеленый чай, 3 г чая залить 100 мл кипятка и настаивать 10 минут. Можно добавить 1 ч. ложку сиропа шиповника. Полученный настой пить по 1 стакану три раза в день после еды.

Лечебный чай «Коралловый остров»

Чай — 1 ч., рябина красная (плоды) — 1 ч., смородина черная (листья) — 1 ч., малина (листья) — 1 ч.

2 ст. ложки смеси залить 1 стаканом кипятка и кипятить в течение 10 минут, настаивать в темном прохлад-



ном месте 4 часа. Процедить и пить по 100 г два раза в день.

Лечебный чай «Лесная сказка»

Чай — 1 ч., шиповник — 3 ч., брусника (плоды) — 1 ч., крапива (листья) — 3 ч.

2 ст. ложки смеси залить кипятком, кипятить 10 минут, настаивать 4 часа. Процедить и пить по 100 г отвара три раза в день.

Лечебный чай «Полевой»

Чай — 1 ч., тысячелистник — 1 ч., полынь — 2 ч., одуванчик (корень) — 1 ч.

1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка, настаивать в течение 20 минут. Процедить и пить по 40–50 г за 15–20 минут до еды.

Этот чай не только обогащает организм витаминами, но и способствует возбуждению аппетита (особенно полезен ослабленным после операции больным и детям с пониженным аппетитом).

Противомикробное действие. Чай, и особенно зеленый, обладает сильным противомикробным действием (зеленый чай на второй день приготовления более эффективен, хотя частично теряет свои вкусовые и ароматные свойства). Настой зеленого чая губительно действует на дизентерийные микробы. Чтобы приготовить такой настой, необходимо 50 г измельченного сухого зеленого чая залить 1 л кипяченой воды, 30 минут настаивать, затем кипятить в течение 1 часа и профильтровать. Полученный настой хранить в стерильной стеклянной банке в холодильнике до трех дней.



Принимать 2 ст. ложки четыре раза в день за 30 минут до еды.

Противовоспалительное действие

При простудных заболеваниях верхних дыхательных путей

Чай (черный) — 250 г, зверобой — 2 ст. ложки, мята (листья) — 2 ст. ложки, чабрец (трава) — 1 ст. ложка, валериана (корень) — 1 ст. ложка.

Траву измельчить и смешать с чаем. Заваривать: 2 ч. ложки смеси на 300 г кипятка. Пить как обычный чай.

Чай — 1 ч., мать-и-мачеха — 2 ч., алтей (корень) — 2 ч., душица (трава) — 1 ч.

Траву измельчить и смешать с чаем. Заварить 1 ст. ложку смеси 1 стаканом кипятка, настаивать 20 минут. Процедить и пить по 100 г три-четыре раза в день.

При заболеваниях почек и мочевыводящих путей

Чай — 1 ч., береза (почки) — 1 ч., толокнянка (листья) — 2 ч., кукуруза (рыльце) — 1 ч.

1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка. Наставать 20 минут, процедить, пить по 100 г три раза в день.

Чай — 1 ч., береза (почки) — 2 ч., земляника (листья) — 4 ч., брусника (листья) — 2 ч., липа (цветки) — 3 ч.

Заварить вместе с чаем 1 ч. ложку смеси. Выпивать в течение дня не менее двух литров. Очень полезен при мочекаменной болезни.



При заболеваниях желудочно-кишечного тракта

Чай — 1 ч., полынь — 2 ч., фенхель — 2 ч., мята (листья) — 2 ч.

1 ст. ложку смеси залить 2 стаканами кипятка. Наставать при комнатной температуре 8–10 часов. Процедить, пить по 100 г четыре раза в день за 15–20 минут до еды.

Чай (черный или зеленый) — 25 г, зверобой — 2 ст. ложки, мята (листья) — 2 ст. ложки, чабрец (трава) — 1 ст. ложка, толокнянка (листья) — 1 ст. ложка, шалфей (листья) — 2 ст. ложки, ромашка (цветки) — 1 ст. ложка.

Травы измельчить и соединить с чаем. Смесь поместить в стеклянную банку и закрыть. Для лечения: 2 ч. ложки смеси залить 300 г кипятка. Пить по 100 г три раза в день за 30 минут до еды.

Чудодейственные свойства чая зависят от технологии его производства. Красные и желтые чаи практически неизвестны в Европе и Америке, но очень высоко ценятся на внутренних рынках Китая, Японии и Кореи.

Самые лучшие черные чаи производят на Цейлоне, в Китае и в Индии. Они отличаются вкусовым многообразием, мягкостью и богатством аромата.

Лучшие зеленые чаи — китайские, японские и тайваньские. К их своеобразному терпкому и вяжущему вкусу, сильному и тонкому аромату надо привыкнуть. Пьют зеленый чай без сахара и молока, но следует помнить, что по своим целебным качествам он более полезен, чем черный. По данным английских и американских ученых, регулярное употребление зеленого чая ведет к уменьшению, например, онкологических заболеваний (рак гортани) у мужчин на 20%, у женщин на 50%. Пейте зеленый чай!



А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

- Китайцы не выбрасывают чайную заварку. Они высушивают ее и набивают подушки. Тонкий, нежный аромат, долгие годы сохраняющийся в подушке, помогает быстро уснуть.
- В Японии за 100 г некоторых лучших сортов чая платят 600 долларов США.

ЧАЙНЫЕ ФАНТАЗИИ

Я должен был пить много чая,
ибо без него не мог работать!
Чай высвобождает те
возможности,
которые дремлют в глубине
моей души.

Л.Н. Толстой

Свежий чай подобен бальзаму;
чай, оставшийся на ночь, подобен
змее.

Восточная мудрость

ВОДА КАК СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ ЧАЯ

Многие считают, что для приготовления вкусного и ароматного чайного напитка достаточно иметь чай хорошего качества. Это величайшее заблуждение. В процессе приготовления чая одинаково важны три составляющие: собственно чай, вода и соблюдение правил приготовления.

В XVII веке русский путешественник Спафарий с удивлением обнаружил, что в Пекине на рынках за высокую цену продают воду для чая — ее специально привозили из отдаленных горных районов. В XIX веке перед одним из фонтанов в Париже живущие там англичане выстраивались в очередь за водой. Они объясняли, что



вода именно из этого фонтана — самая лучшая для чая и напоминает воду их родины.

Так какая же вода нужна для приготовления качественного чая?

Древние считали пригодной три ее вида: горную, из ключей и родников, — это «высшая» вода; речную, из быстрых рек с каменистым дном, — это «средняя» вода; колодезную — «низкая» вода. Наши современники — знатоки и любители чайного напитка — предъявляют к воде следующие требования.

- Вода должна быть без посторонних запахов: затхлости, гнилости, хлорной извести, нефтепродуктов и т.д.

- В ней не должно быть взвешенных частиц.

- В воде должно содержаться минимальное количество растворенных минеральных солей, особенно солей кальция и магния — они отрицательно влияют на вкусовые качества чая.

- Конечно же, в ней недопустимы болезнетворные бактерии и микробы.

Чтобы вода соответствовала всем этим требованиям, ее лучше всего брать, как и в древности, из родников, чистых рек с каменистым дном и колодцев. Но что делать любителям чая, живущим в городах и пользующимся водой из крана? Ведь статистика приводит пугающие цифры: только 1% воды рек и озер, текущей по нашим водопроводам, соответствует высшему классу и после небольшой очистки пригоден для питья!

Специалисты дают несколько советов, помогающих очистить воду и сделать ее мягкой, так как наибольшую трудность представляет процесс небавления именно от жесткости. Эти советы помогут вам сделать воду пригодной для приготовления не только чая, но и любой пищи вообще.

- Перед употреблением воду необходимо отстаивать не менее суток.



- Пользоваться специальными фильтрами и смягчителями воды, отечественными и зарубежными, которые сейчас в большом количестве предлагает торговая сеть.

- Использовать для заваривания сорта чая с повышенной степенью растворимости (экстрактивности). Так, например, менее чувствительными к жесткости воды являются такие сорта, как цейлонский, Брокте, Оранж Пеко, смесь китайского и индийского с запахом бергамота и др.

- При жесткости воды следует увеличить норму и время заварки чая, не допуская его передержки (при этом частично теряется аромат).

- Не доводить до перекипания воду, используемую для заваривания чая.

Пожалуй, большинству людей, связанных с процессом приготовления пищи, известно, что существует три стадии кипения воды.

Первая: вода начинает кипеть, и пузырьки воздуха, образующиеся у стенок посуды, поднимаются вверх.

Вторая: начинается массовое образование пузырьков, быстро поднимающихся вверх; вода как бы белеет. Эта стадия, которую называют «белый ключ», очень короткая, и ее надо уловить, т.к. именно она необходима для заваривания чая.

И, наконец, *третья:* вода начинает бурлить и перекипать.

ПОСУДА ДЛЯ ЧАЯ

Открытие в середине IX века секрета производства фарфора и разработка лучшей в мире технологии производства керамики дали толчок бурному развитию фантазии древних китайских художников и мастеров. Появились керамические и фарфоровые гайвани, пиалы



и чайники — обычно маленькие, емкостью до 0,5 л, шарообразной формы.

В Европе так понравились китайские чайники, что в XVII веке их начали активно производить из разного материала, внося в их, как сейчас бы сказали, дизайн свои представления о красоте. А когда и в Европе научились делать фарфор, производство посуды для приготовления и употребления чая пошло еще более быстрыми темпами. К тому времени относится и изобретение чашки — практичные европейцы к пиалам и гайванцам стали приделывать ручки. Но особый простор для фантазии мастерам давали чайники: их делали круглыми, овальными, цилиндрическими, в виде различных зверюшек. Однако сейчас, пожалуй, уже можно сказать, что победа осталась за чайниками, форма которых приближается к шарообразной.

В России чай пили из стаканов, блюдец и фарфоровых или фаянсовых чашек. Причем, учитывая любовь россиян к чаевничанию, выпускались чашки «Чай пей» емкостью 0,25 л, «Пей другую» — 0,5 л, «Хватит одной» — 1 л.

Посуду для чая можно разделить на три группы: посуда для приготовления кипятка, посуда для заваривания чая, посуда для его употребления.

Получать кипяток для чая лучше в самоваре или эмалированном чайнике — нагревать воду электрокипятильником нежелательно. Для заваривания нужен кипяток «белый ключ», а так как эта стадия очень кратковременна, уловить ее в обычном чайнике нелегко. Именно поэтому стали выпускать чайники со свистком: начало свиста соответствовало стадии «белого ключа». Самовар, закипая, тоже подавал звуки: начинал «шуметь».

Для заваривания чая используют фарфоровые или фаянсовые чайники. Чайник для заварки должен обя-



зательно иметь плотно прилегающую крышку с небольшим отверстием. Иногда, чтобы получить более крепкий чайный настой, используют чайники с фарфоровыми стаканчиками для засыпки чая или большие фарфоровые кружки с крышками и стаканчиками внутри — своеобразные современные гайваны. В зависимости от емкости чайники бывают заварные (250–300 мл) и доливные (1–1,5 л). В России традиционно используют два чайника: в одном заваривают чай, из другого доливают в чашки кипятком.

В других странах использование одного или двух чайников тоже зависит от существующих традиций.

Посуда для употребления чая бывает фарфоровой, фаянсовой или стеклянной, но стеклянная менее удобна, так как не может смягчить температуру чая. Посуда для употребления чая должна использоваться только для чая. Истинные знатоки и любители чайного напитка должны знать, что крепкие, тяжелые чаи, например, цейлонские, пьют из больших фаянсовых или фарфоровых чашек емкостью 0,25 л, а для нежных китайских или японских сортов больше подойдут маленькие чашечки 0,125 л из тонкого фарфора.

В настоящее время существует огромное разнообразие чайной посуды: от обычных чайных чашек емкостью 200–250 мл до подарочных — 500 мл. Блюдца, сахарницы, молочники, сливочки, масленки тоже бывают различных форм, размеров и фаянсовых, но чаще всего современные любители чая пользуются чайными сервизами на 6 или 12 персон и серебряными или мельхворовыми чайными ложками.

Несколько простых советов по уходу за чайной посудой. Чайную посуду следует использовать только по назначению, т.е. для приготовления и употребления чая. Любители чая знают, что существуют две самые большие



проблемы по уходу за чайной посудой: это следы от чайного настоя в чашках и заварном чайнике и накипь в емкости для кипячения воды. Современная торговля предложит вам много различных средств, помогающих в уходе за посудой. Мы же дадим несколько советов по использованию в этих целях домашних, так сказать, подручных средств.

Снять налет чая можно ваткой, смоченной в уксусе или в крепком растворе поваренной соли.

Избавиться от накипи (а если вода жесткая, то накипь в чайнике появляется очень быстро) можно, добавив в кипящую воду 2,5 столовой ложки питьевой соды на 1 л воды. Кипятить раствор 25 минут. Затем воду вылить, налить новую, добавив 0,4 л уксуса на 1 л воды. После такой процедуры ваш чайник будет как новенький. Если чайник наполнить на $\frac{1}{2}$ картофельными очистками и некоторое время кипятить, то вскоре накипь размякнется и отпадет. Снять накипь со стенок самовара не представит труда, если в кипящую воду добавить 1 чашку глицерина или немного сахарного песка.

СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

В мире известно более 2000 видов чая и способов его приготовления. У каждого народа — свои традиции, обычаи и ритуалы.

Классический

До заваривания пустой фарфоровый чайник должен быть сухим и хорошо согретым. Когда вода закипает «белым ключом», в заварной чайник бросают сухой чай (его количество зависит от того, какой крепости настой вы хотите получить) и сразу заливают. Сначала — на $\frac{1}{2}$ или



$\frac{1}{2}$ емкости чайника (если заваривают зеленый чай — $\frac{1}{4}$ чайника), быстро накрывают крышкой и льняной салфеткой или полотенцем. Это делают не для утепления, как считают многие, а для того, чтобы пары легко выходили, а летучие ароматные эфирные масла оставались в настое. Времени заваривания: для черных байховых чаев 3–5 минут, для зеленых — 3 минут, для плиточных — 10–15 минут. Когда чай настоится нужное время, доливают еще два раза с промежутком 2–3 минуты.

Лучшим показателем того, что чай заварен правильно, служит появление пены, которую не снимают, а размешивают чайной ложечкой. Ваш чай готов к употреблению.

Ни в коем случае нельзя оставлять чай на следующий день — из *целебного напитка* он превращается в медленно действующий *яд*.

Тибетский

Тибетцы пьют в основном кирпичный чай: 50–75 г на 1 л воды, в которую добавляют сливочное (топленое) масло из молока яка (100–250 г на 1 л воды) и соль по вкусу. Всю эту смесь в горячем виде взбивают до тех пор, пока не получится однородный и очень густой напиток.

Чай, заваренный по-тибетски, восстанавливает силы человека почти мгновенно. Он распространен и в других высокогорных районах — на Памире, в Гималаях, на Гиндукуше (Афганистан). Интересно, что тибетцы выпивают по 20–60 чашек такого чая в день. Правда, вместимость чашки не превышает 50 г.

Монгольский

Основные компоненты: зеленый кирпичный чай, молоко (коровье, козье, кобылье, овечье, верблюжье), масло (топленое сало), мука (пшеничная, ячменная, ржа-



над), шпено, рис и соль. Иногда добавляют черный перец, мускатный орех, лавровый лист.

Предварительно зеленый кирпичный чай растирают в порошок, затем 2–3 ст. ложки этого порошка заливают литром холодной воды. Ставят на огонь. Когда вода закипит, добавляют 0,5 л молока, 1 ст. ложку масла, 50–100 г пережаренной с маслом муки и полстакана любой крупы (рис, шпено). Всю смесь еще раз кипятят, добавляют соль и продолжают кипятить еще в течение 15 минут. Затем фильтруют и бросают лавровый лист. Напиток готов к употреблению.

Туркмено-казахский

Готовят из черного байхового чая, верблюжьего молока, сливок.

Большой фаянсовый чайник емкостью 3 л ставят в раскаленный песок и подогревают. Затем в него кладут 25 г чая на 1 л молока. Чай заливают стаканом кипятка и сразу же добавляют кипящее жирное молоко. Через 15 минут настаивания добавляют сливки и взбалтывают. Чай готов.

Узбекский

Сухой зеленый чай засыпают в хорошо согретый фарфоровый чайник, заливают на $\frac{1}{4}$ кипятком, помещая чайник на 2–3 минуты над огнем (в ток горячего воздуха или в духовку). Затем доливают до половины, а еще через 2–3 минуты обливают сверху кипятком и доливают до $\frac{3}{4}$ объема, снова выдерживают 3 минуты и доливают теперь уже доверху.

Наряду с таким способом заваривания чая (узбеки называют его кок-чаем) существуют и другие: с перцем,



медом и молоком, но в качестве заварки в этом случае используют черный байховый чай.

Иранский (афганский, азербайджанский, курдский)

Здесь любопытен не сам способ как таковой, а процесс чаепития. Используют обычно китайский или местный байховый чай. Способ заваривания классический. Затем напиток разливают в ормуды — небольшие стеклянные стаканчики. Любители чая в этих регионах особенно ценят его цвет, который должен быть не слишком темным, ярким, коньячного типа с красноватым или малиновым оттенком. Иногда в чай добавляют корицу.



Ормуд — небольшой стеклянный стакан

Латиноамериканский

Любители этого чая пьют скорее не чай, а напиток на его основе. В его состав входят черный и зеленый байховый чай, вода, лимон, ананас, сахар, кубинский ром и лед. Нарезают ананас кубиками, заливают ромом и засыпают сахаром, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Затем заваривают чай (4 ч. ложки черного, 6 ч. ложек зеленого на 1 л воды), настаивают 12 минут, остужают, добавляют цедру лимона, ананас, засыпанный сахаром. Все тщательно перемешивают, разливают в высокие стаканы и кладут в них лед. Напиток готов к употреблению.



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ

ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Чай «Кастард»

Чай черный (сухой) — 1 ст. ложка, желток — 1, сливки — ¼ стакана, сахар — по вкусу.

Взбить желток со сливками. Приготовить крепкую заварку и влить туда взбитую смесь. Добавить сахар по вкусу. Подавать горячим.

Чай «Солнышко»

Чай черный или зеленый (сухой) — 1 ч. ложка, молоко — ½ стакана, мед — 1 ч. ложка, желток — 1.

Желток, молоко, мед тщательно смешать (можно взбить). Влить смесь в настой чая (от 1 до 2 стаканов). Подавать горячим.

Чай «Ванильный»

Чай черный (сухой) — 6 ч. ложек, ванилин — 1 ч. ложка, корица — на кончике ч. ложки, вода — 1 л.

Чай, ванилин, корицу залить горячей водой, настоять, затем перемешать и процедить. Подавать горячим.

Чай абрикосовый

(вишневый, клубничный, ананасовый)

Чайный настой — ¼ стакана, абрикосовый сок — 50 мл, мед — 1 ч. ложка.

Все тщательно перемешать. Подавать горячим.



Для вишневого, клубничного, ананасового чая пропорции те же.

Чай «Фруктовый»

Чай черный (сухой) — 2 ч. ложки, любые фрукты — по вкусу, сахар — по вкусу, вода.

Нарезать дольками фрукты, засыпать сахаром, закрыть и дать 30 минут настояться. Заварить чай классическим способом и залить фрукты с сахаром. Дать настояться в течение 1 часа. Подавать горячим.

Чай по-арабски

Чай (сухой) — 3 ч. ложки, кофе (раств.) — ½ ч. ложки, желток — 1, сахар — по вкусу.

Заварить крепкий чай и крепкий кофе. В стакан с желтком влить кофе, долить крепким чаем, добавить сахар.

Чай «Пикантный»

Чай (сухой) — 1 ч. ложка, ванилин — на кончике чайной ложки, корица — на кончике ч. ложки, гвоздика — 2 бутона, лимон — 2-3 ломтика.

В хорошо прогретый чайник положить чай, корицу, гвоздику. Заварить кипятком, дать настояться 8-10 минут. Подавать горячим с лимоном.

Чай «Ночной каприз»

Чай (сухой) — 1 ст. ложка, кофе нат. молотый — 1 ст. ложка, молоко — 1 стакан, вода — 3 стакана, мята (листья) — 1 ч. ложка.

Все сухие компоненты смешать, залить горячей водой, довести до кипения и сразу же снять с огня. Дать настояться 8-10 минут. Смешать с горячим молоком.



«Чайная пена»

Чайный настой — 50 г, белок — 1, желток — 2, сок половины лимона, сахар — 60 г.

Взбить белок с сахаром, добавить желтки, сок лимона и чай. Все взбить до густой пены и разлить в нагретые толстостенные бокалы.

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Чайный флип

Чай черный (сухой) — 2 ч. ложки, вода — 1 стакан, яйцо — 1, сахар — по вкусу, 1 лимон, орех мускатный — 1, ликер — 0,5 стакана.

Заварить чай, дать настояться 5–7 минут и процедить. Яйцо, сахар, ликер, лимонный сок и мускатный орех взбить до получения однородной массы. Разложить в стаканы и долить горячим чаем.

Чай «Сюрприз»

Чайный настой — 1,5 стакана, ром — 4 ст. ложки, сок лимона — 2 ч. ложки, сахар — по вкусу, корица.

В подогретый стакан влить ром, сок лимона, долить горячим чаем. По вкусу положить сахар и корицу.

Чай «Клипер»

Чайный настой — ¼ стакана, вода — 4 стакана, сахар — 150 г, сок лимона — ½ стакана, сок апельсина — ¼ стакана, ром — 2 ст. ложки, ликер — 2 ст. ложки.

Вскипятить воду с сахаром, долить туда лимонный и апельсиновый соки, ром и ликер. Затем добавить чай,



все смешать. Напиток, если необходимо, подогреть, не доводя до кипения.

Чай «Кардинальский»

Чайный настой — ¼ стакана, вода — 4 стакана, сахар — 150 г, сок лимона — ½ стакана, сок апельсина — ¼ стакана, ром — 2 ст. ложки, ликер — 2 ст. ложки.

Вскипятить воду с сахаром, долить туда лимонный и апельсиновый соки, ром и ликер. Затем добавить чай, все смешать. Если необходимо, подогреть, не доводя до кипения.

Напиток «Самоварная песенка»

Крепкий чайный настой, красное вино, сахар — по вкусу.

Смешать 2 части чая и 1 часть вина, добавить сахар. Подогреть и подать на стол.

Чай «Сибирский»

Чайный настой — 2 стакана, мед — 3–4 ст. ложки, водка — ½ стакана.

Хорошо взбить чай, мед и водку. Довести до кипения. Подавать горячим в маленьких чашечках.

Напиток «Чайный крем»

Чайный настой — 1 стакан, желток — 1 шт., сок лимона — 2 ст. ложки, водка — 1 ч. ложка, сахар — по вкусу.

Взбить желток, сахар и сок лимона. Непрерывно помешивая добавить горячий крепкий чай и водку. Подавать в горячем виде.



ГРОГИ

Любопытна история возникновения этого напитка. Его придумали английские моряки и использовали как чрезвычайную меру для быстрого, почти мгновенного, согревания.

Грог «Английский»

Чай черный (сухой) — 50 г, водка — 1 литр, сахар — 250 г, вода — 1 литр.

Вскипятить 1–2 стакана воды, влить туда столько же водки и положить сахар. Проварить смесь в течение 5 минут. Заварить чай оставшейся водой, дать настояться, затем влить в горячий сироп вместе с подогретой водкой и быстро размешать. Пить очень маленькими глотками не более 1 стакана за один раз.

Грог «Капитанский»

Чайный настой — 1 стакан, коньяк — 1 ч. ложка, ром — 1 ст. ложка, сахар — по вкусу.

В заваренный классическим способом чай положить сахар, влить коньяк и ром. Все смешать. Пить горячим.

Грог «Тонизирующий»

Чайный настой (крепкий) — 3 стакана, коньяк — 1 ст. ложка, сок одного лимона, сок одного апельсина, сахар — ½ стакана, лимонная и апельсиновая корочки.

Выжать сок одного лимона и одного апельсина. Добавить 1 ст. ложку коньяка. Корки лимона и апельсина измельчить, засыпать сахаром и оставить на 1 час. Затем влить горячий чай, помешать, процедить и полученную смесь вылить в отжатый сок.



Грог «Ромовый»

Чайный настой — ½ стакана, ром — 1–2 ст. ложки, лимон — 1 долька, сахар — 2–3 ч. ложки.

В стакан положить сахар, дольку лимона, влить горячий чай и ром. Пить горячим.

Грог «Молочный»

Чайный настой — 50 мл, ром — 8 ч. ложек, коньяк — 50 мл, молоко — 100 мл, апельсин — 1 долька.

Молоко с чаем хорошо подогреть, добавить коньяк, ром, положить сверху дольку апельсина. Подавать в чашке.

ПУНШИ

Пунш — горячий зимний алкогольный напиток. В Европе его узнали благодаря английским морякам, которые в XVI веке привезли этот напиток из Восточной Индии. Компоненты, из которых он должен состоять, — это вино, ром, фруктовый сок, сахар (мед), пряности (корица, гвоздика и др.). Очень часто в состав пунша входит чайный напиток, который готовят так: 1 ч. ложку сухого черного байхового чая заливают 1 ст. кипятка. Вино может быть сухое — белое или красное — или десертное, но в таком случае кладут меньше сахара. Подают пунш в фарфоровых, керамических или высоких стеклянных стаканах емкостью не более 0,25 л. Следует помнить, что пунш нельзя подогреть выше 60–70 °С, иначе ухудшатся его вкусовые качества.

Пунш «Русский»

Чайный настой — 1 стакан, водка — 1 стакан, коньяк — 0,25 л, вино белое — 0,5 л, яйца — 6, сахар — 100 г.



Все компоненты, кроме чая, смешать и взбить миксером до получения однородной массы. Влить в эту массу чай и хорошо перемешать. Подавать в подогретых высоких стаканах.

Пуш «Американский»

Чайный настой — 1 л, сок шести лимонов, коньяк — 0,5 л, портвейн — 0,5 л, сахар — 500 г.

Все компоненты, кроме сахара, смешать. Добавить сахар и нагревать, пока сахар не растворится. Подавать в горячем виде.

Пуш «Китайский»

Чайный настой — 2 стакана, коньяк — 1 стакан, ром — 1 стакан, мед — 150 г, сок двух лимонов и двух апельсинов, вода — 0,5 л.

Смешать коньяк, добавить лимонный и апельсиновый соки и кожуру. Через 2–3 часа смесь процедить, влить горячий чай, ром и мед.

Пуш «Королевский»

Чайный напиток — 0,5 л, ром (коричневый) — 0,35 л, сахар — 0,125 г, немного лимонного сока.

Чай и сахар подогреть, непрерывно помешивая, но не доводить до кипения. Влить ром и еще раз подогреть. Добавить немного лимонного сока и поджечь.

Пуш «Новогодний»

Чай (сухой) — 4 ч. ложки, вино красное столовое — 1,5 л, сок двух лимонов, сок четырех апельсинов, сахар — 250 г, корица — на кончике ч. ложки, гвоздика — 2 бутона.

Чай, гвоздику и корицу залить 1 л кипятка. Через 6 минут настой процедить в эмалированную посуду, до-



бавить сахар, вино, сок апельсинов и лимонов. Подогреть, помешивая, до 60–70 °С и разлить в стаканы.

Пуш «Дамский»

Чайный настой — 1 л, вино красное столовое — 0,5 л, сахар — 50 г, ром — 0,5 стакана, сок одного лимона.

К горячему чаю добавить вино, сахар, сок лимона, ром и подогреть, помешивая, до 60–70 °С. Подавать в высоких стаканах.

Пуш «Яичный»

Чайный настой (крепкий) — 0,5 л, вино красное — 1,5 стакана, вода — 0,5 стакана, сахар — 50 г, яйца — 3–5 шт., гвоздика, корица, лимонные корки.

Чай и вино смешать и подогреть. Из воды, сахара и специй сварить сироп, добавить в него чай с вином. На водяной бане взбить в пену яйца и ввести в пуш. Напиток готов.

ГЛИНТВЕЙНЫ

Глинтвейн (от нем. «пылающее вино») является разновидностью пуша. Обычно в его состав входят красное вино, ром, коньяк, сахар, пряности. Подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином и к закусочному столу. Пьют в основном горячим, но можно и холодным. Разновидности глинтвейна — чайные глинтвейны. Готовят их в огнеупорной посуде.

Глинтвейн «Домашний»

Чайный настой — 0,5 стакана, вино красное — 180 мл, сахар — 40 г, лимон — 2 дольки, гвоздика — 2 бутона, корица — на кончике ч. ложки, коньяк — 2 ст. ложки.



В вино положить сахар, гвоздику, корицу, лимон и подогреть, помешивая, до растворения сахара. Затем добавить чай и ром. Напиток пить горячим.

Глинтвейн «Коньячный»

Чайный настой — 1 л, *сок яблочный* — 0,3 л, *сок абрикосовый (виноградный)* — 0,3 л, *сахар* — 200 г, *коньяк* — 0,1 л.

Чай, сахар и соки поместить в эмалированную посуду. Накрывать и нагревать в течение 0,5 часа на слабом огне, не доводя до кипения. Снять с огня и добавить коньяк. Напиток готов.

Глинтвейн «Вечерний»

Чай черный (сухой) — 2 ч. ложки, *вино красное* — 0,25 л, *мед* — 100 г, *вода* — 0,3 л, 1 *лимон, корица*.

Воду, мед, корицу, цедру лимона вскипятить и залить чай, дать настояться 5–7 минут, процедить, добавить подогретое вино. Подавать горячим.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Чай «Лимонная шипучка»

Чай (сухой) — 2 ч. ложки, *вода* — 200 мл, 0,5 *шт. лимона, сахар* — 2 ст. ложки, *минеральная вода* — 150 мл.

В крепко заваренный горячий чай положить лимон, сахар, размешать и дать остыть. Процедить, слить в бутылку, добавить сильно газированную минеральную воду, быстро и плотно закупорить.



Эг-нок «Гном»

Чайный напиток — 2 ч. ложки, *яйцо* — 1, *молоко* — 40 мл, *мороженое шоколадное* — 50 г.

Яйцо азбить в миксере с чаем до образования пенной массы. Влить охлажденное молоко, добавить мороженое. Все смешать, сверху можно посыпать тертым шоколадом.

«Сливочный коктейль»

Чайный настой — 0,5 л, *сливки* — 0,2 л, *мед* — 4 ст. ложки, *лимон* — 1 долька.

Смешать сливки с крепко заваренным холодным чаем, в который предварительно положить мед и лимон.

«Сметанный коктейль»

Чайный настой — 2 стакана, *сметана* — 500 г, *мед* — 100 г, 1 *лимон*.

В горячий крепкий чай положить мед, хорошо размешать и охладить. Затем добавить сметану, выжать сок из лимона. Все размешать. Подавать охлажденным.

Шербет «Роза»

Чайный настой (крепкий) — 1 ч. ложка, *сок апельсина* — 50 мл, *сок винограда* — 50 мл, *мороженое плодово-ягодное* — 50 г.

Положить в бокал мороженое. Взбить в миксере смесь апельсинового и виноградного (можно яблочного) соков, влить в бокал. Сверху полить крепким чаем. Подавать с ложечкой.

Чай «Черный крем»

Чай черный (сухой) — 6 ч. ложек, *молоко* — 0,3 л, *сливки* — 0,03 л, *желатин* — 4 ч. ложки.



Закипевшим молоком заварить чай, настаивать 20 минут, процедить, влить половину сливок. Растворить желатин в небольшом количестве воды, влить через ситечко в чайно-молочную смесь, положить сахар по вкусу. Вторую половину сливок взбить и тоже влить в холодную смесь. Разлить в стаканы и поставить в холодильник.

Чай с фруктовым соком

Чайный настой (крепкий и холодный) — 0,5 стакана, сок (любой фруктовый) — 0,5 стакана, сахар — по вкусу, минеральная вода — по вкусу, лед.

Два стакана наполнить до половины смесью чая и сока. Добавить сахар и долить минеральную воду. Подавать хорошо охлажденным.

Чай «Мятный»

Чай черный (сухой) — 2 ст. ложки, мята — несколько листьев, вода — 1 л, сахар — 4–6 ст. ложек, сок одного лимона, лед.

Чай с мятой залить кипятком, настоять 5 минут, процедить, добавить лимонный сок и сахар, охладить. Подавать с кусочками льда.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Пуш «Вдохновение»

Чай (сухой) — по вкусу, вино — 1 ч. ложка, ром — 2 ч. ложки, сок одного апельсина, сахар — по вкусу.

Заварить чай по вкусу, дать настояться, выжать сок апельсина. Добавить вино, ром. Подавать хорошо охлажденным.



Чайный лимонад

Чай черный (сухой) — 6 ст. ложек, вода — 0,5 л, сок одного лимона, сахар — 2 ст. ложки, вино белое — 1 стакан, лед, минеральная вода.

Заварить чай, настоять и процедить. Добавить лимонный сок, вино. Все хорошо перемешать и охладить. Перед подачей положить кусочки льда.

Чай «Изысканный»

Чай черный (сухой) — 4 ч. ложки, вода — 1 стакан, сок одного лимона, корка 1 лимона, шампанское — 1 бутылка, сахар — по вкусу.

Заварить чай, настоять и процедить. Добавить сахар, сок и корку лимона. После охлаждения перелить в сосуд для крошона, влить туда шампанское. Подавать на стол сразу же.

Коктейль «Нежность»

Чай черный (сухой) — 1–2 ч. ложки, молоко — 1 стакан, сахар — по вкусу, ром — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст. ложка, мед — по вкусу.

Залить чай кипящим молоком, настоять 5–6 минут. Процедить, подсластить, охладить, добавить ром. Налить в высокие бокалы, положить предварительно на дно лед. Сверху напиток покрыть взбитой сметаной. Пить через соломинку.

Чай «Бодрость жизни»

Чай черный (сухой) — 2,5 ст. ложки, водка — 0,4 л, сироп сахарный — по вкусу, вода — 0,05 л.

В кипящую воду всыпать чай. Через 5 минут добавить водку и выдержать в течение 24 часов. Затем процедить



и смешать с сахарным сиропом. Полученный напиток налить в бутылку и подавать холодным.

Пунш «Холодный»

Чайный настой — 0,5 л, сахар — 3 ст. ложки, сок одного лимона и одного апельсина, коньяк — 2 стакана, кожура лимона, вино красное столовое — 3 стакана.

Смешать сахар, сок лимона и апельсина, коньяк, кожуру лимона и дать настояться в течение 1–2 часов. Потом процедить и добавив красное столовое вино в холодный чайный настой.

Старинный чайный флип

Чайный настой — 1 стакан, яйцо — 1, яблочный сок — 1 стакан, сахар (или мед) — 2 ст. ложки, лимон — 2–3 дольки.

Растереть яйцо с медом или сахаром до образования пены, добавить крепкий чай, сок и тщательно взбить. Подавать сразу. В каждый стакан положить дольку лимона.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД, ПОДАВАЕМЫХ К ЧАЙНОМУ СТОЛУ

С чем пьют чай? Всё, что употребляется в процессе чаепития, можно разделить на несколько групп.

Чай с цитрусовыми и другими фруктами. В России и Америке особенно любят чай с лимоном. Сейчас знатоки или заливает фрукты чаем, или нарезают их тонкими маленькими ломтиками, кладут в чашку, заливают чаем, а затем пьют как бы вприкуску, аккуратно вытаскивая фрукты чайной ложкой. Фрукты, находящиеся



в чае, передают ему часть своего вкуса и аромата, обогащая таким образом чайный напиток.

Чай с сахаром и другими сладостями. Большинство людей, употребляющих чай, пьют его с сахаром. Это плохо по двум причинам. Во-первых, сахар разрушает некоторые полезные вещества в чае. Во-вторых, портит натуральный вкус чая. Гораздо лучше пить несладкий чай с сахаром вприкуску, с различными конфетами или шоколадом.

Чай с молочными продуктами очень питателен и полезен. В молоке, сливках, масле много полезных веществ, но они не всегда легко усваиваются организмом человека. Чай с молочными продуктами помогает решить эту проблему. Народные целители особенно советуют пить чай с молоком. Но следует помнить — и это доказал многолетний опыт англичан — для сохранения вкусовых качеств лучше в молоко (обязательно процеженное) вливать чай, а не наоборот.

Чай с пряностями распространён в основном на Востоке. Пряности могут сильно изменить вкус и аромат чайного напитка. Использовать их надо очень осторожно, т.к. сочетание некоторых пряностей с чаем небезопасно для здоровья.

Чай с мучными изделиями — пирогами, пирожными, кексами, тортами и печеньем — пьют во многих странах. Особенно эта традиция распространена в России. Хлебо-булочные и кондитерские предприятия, а также умелые хозяйки предлагают огромный выбор мучных изделий к чаю. Мы познакомим вас с некоторыми рецептами, несложными в исполнении и вкусными.

Рулет «Гости на пороге»

В 2 стаканах теплого молока (или воды) растворить 1,5 ст. ложки сухих дрожжей с 1 ст. ложкой сахара. В



другой емкости тщательно растереть желток 1 яйца с 4 ст. ложками сахара и 4 ст. ложками подсолнечного масла. Добавить 0,5 ч. ложки соли и 1 ст. ложку мягкого маргарина. Влить растворившиеся дрожжи. Все смешать. Добавить 4,5 стакана просеянной муки. Тесто поставить в теплое место на 20–25 минут. Затем разделить на четыре части, сделать из каждой овальную лепешку толщиной 1–1,5 см, положить в центр каждой лепешки повидло (густое варенье, изюм, орехи с корицей и т. п.). Соединить края каждой лепешки. Положить на противень, смазанный подсолнечным маслом, и дать подойти (5–7 минут). Взбить белок 1 яйца и смазать верх рулетов. Выпекать 20–25 минут.

Блины «Царские»

В 1 стакане теплого молока растворить 25 г свежих дрожжей (или 2–3 ч. ложки сухих) и 1,5 стакана просеянной муки. Когда опара поднимется, добавить 3 желтка, растертых добела со 100 г сливочного масла (или маргарина). Все хорошо размешать. Постепенно всыпать еще 1,5 стакана муки, добавить соль и сахар по вкусу, еще раз размешать и поставить в теплое место на 45 минут. Когда тесто хорошо поднимется, взбить 3 белка и соединить со 150 г взбитых сливок. Ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10–15 минут, дав ему немного подняться, печь блины. Подавать горячими со сметаной или медом.

«Сладости влюбленных»

Растворить 2 дес. ложки сухих дрожжей в 0,5 стакане теплого молока с 1 дес. ложкой сахара и дать подойти в течение 10 минут. В другой емкости растереть 3 яйца с 3 дес. ложками сахара, 1 ст. ложкой подсолнечного масла, 0,5 стакана теплого молока и солью по вкусу.



Соединить эту смесь с растворившимися дрожжами. Добавить 4 стакана муки и месить в течение 10 минут. Затем поставить в теплое место на 40 минут. Когда тесто поднимется, раскатать его толщиной 1,5 см, смазать маслом, посыпать грецкими орехами и скрутить в форме рулета. Разрезать рулет на кусочки по 2 см и разложить их боковой стороной вниз на смазанный маслом противень. Дать подойти в теплое место и выпекать в духовке. Приготовить сироп: прокипятить до загустения 1 стакан воды и немного лимонного сока с 1 стаканом сахара. Когда сладости испекутся, смазать их сиропом. Остудить и подавать к чаю.

Ореховые шарики в шоколаде

150 г молотых грецких орехов смешать с 200 г меда, соком 1 апельсина и 2 ст. ложками коньяка. Варить смесь, пока она не загустеет. Затем из массы сформировать маленькие шарики (их получится 35 шт.) и обкатать в тертом шоколаде. Подавать к чаю.

Творожные ватрушки

200 г творога смешать с 2 ч. ложками сахара, 2 ч. ложками молока, 4 ч. ложками сметаны, 2 ч. ложками распаренного изюма и 4 ст. ложками манной крупы. Тесту дать постоять при комнатной температуре не менее часа. Затем выложить тесто на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду. На середину теста положить распаренный чернослив (или изюм, мелко нарезанные яблоки), посыпать сахаром и выпекать. Подавать со сметаной.

Кекс «Снежинка»

1 яйцо растереть, постепенно добавляя молоко, затем натереть на терке цедру и выжать сок половины лимо-



на 6 ст. ложек муки смешать с 0,5 ч. ложки соды и соединить с приготовленной массой. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Смазать форму подсолнечным маслом и посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и выпекать в духовке на слабом огне. Готовность определить с помощью вострешней палочки. Она должна остаться сухой.

«Черный пряник»

Смешать 0,5 стакана меда, 0,5 стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца, 50 г растопленного маргарина, корицу, орехи и изюм. Добавить 0,5 ч. ложки соды и всю массу хорошо размешать. Затем всыпать 1,5 стакана муки и снова хорошо размешать. Выпекать одним коржом на среднем огне в духовке.

Печенье «Пальчики облизнешь»

2 стакана кефира взбить с 2 ст. ложками подсолнечного масла и 0,5 стакана сахара до консистенции крема. Добавив 1 ч. ложку соды, погашенной 1 ложкой уксуса, высыпать 500 г муки и замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 0,5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Печь в горячей духовке. Разрезать в горячем виде.

Кекс «День и ночь»

200 г растопленного, но не горячего маргарина смешать с 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 4 яйцами, 0,5 ч. ложки погашенной соды и 2 стаканами муки. Добавить изюм, орехи, ваниль и хорошо вымесить тесто. Затем, разделив эту массу пополам, положить в одну часть 2–3 ч. ложки какао. Еще раз разделить каждую из частей на две, сделать из них лепешки и выложить на



смазанную жиром сковороду в таком порядке: светлый слой, темный, светлый, темный.

Рогалики «Сюрприз»

100 г маргарина порубить с 25 г дрожжей и 300 г муки. Добавить желтки 2 яиц, 100 г сметаны, 1 ст. ложку сахара, 1 ч. ложку уксуса и немного (по вкусу) ванилина. Замесить тесто и поставить его на 2 часа на холод. Затем разрезать тесто на кусочки величиной с грецкий орех и тонко раскатать.

Для начинки: 150–200 г очищенных орехов мелко растолочь, взбить 2 белка с 100 г сахарной пудры, соединить с орехами и тщательно размешать.

На каждый кружочек теста положить начинку, свернуть в рогалик, положить на хорошо смазанный противень и выпекать на умеренном огне.

Готовые рогалики остудить и посыпать сахарной пудрой.

Пряники

3 яйца растереть добела с 1 стаканом сахара, добавить ванилин и цедру 1 лимона. Всыпать 1 стакан муки, хорошо вымесить и брать чайной ложкой, а другой ложкой снимать тесто на лист, смазанный жиром. Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно 4 см. Выпекать на умеренном огне 7–10 минут. Готовые пряники снимать с листа ножом и в горячем виде смазывать сиропом.

«Язычки» слоеные

Приготовить слоеное тесто: в 1 стакане воды растворить 0,5 ч. ложки соли и всыпать 2 стакана муки. Тесто раскатать в виде прямоугольного пласта толщиной 3 см,



потереть на него на крупной терке $\frac{1}{2}$ пачки маргарина, сложить конвертом и снова раскатать. Поставить на холод и всю процедуру повторить дважды. Чем большее количество раз тесто раскатывать, тем оно лучше слепится. Когда тесто будет готово, раскатать его толщиной 5–6 мм и вырезать «язычки» размером 7х10 см. «Язычки» положить на стол, посыпанный сахарным песком, и, раскатывая скалкой, удлинить. После этого уложить изделия на смоченный холодной водой лист и выпекать в духовке при температуре 280–300 °С, пока сахар на поверхности не начнет плавиться и карамелизоваться до приобретения слабой золотистой окраски.

Пирог «Летние грезы»

Смешать 3 желтка со 150 г сахара, 0,5 ч. ложки соды и 200 г размягченного маргарина. Добавить 2 стакана муки. Тесто должно быть мягким.

Разделить на две неравные части: меньшую положить в холодильник, а большую — на хорошо смазанную жиром сковороду. Тесто сформовать с бортиками.

Для начинки: натереть на терке яблоки (или мелко нарезать абрикосы), отжать сок, уложить на тесто и слегка посыпать сахаром. Сделать на начинке небольшие бороздки. Затем взбить 3 белка с 50–60 г сахара и получившуюся пену вылить на начинку. Сверху на пирог потереть на крупной терке тесто из холодильника. Выпекать на умеренном огне.

Пирог «Вечерний»

Полпачки (125 г) маргарина растереть с 125 г сахара, добавить 4 ст. ложки какао и 6 желтков. Все хорошо смешать и осторожно влить в смесь 6 взбитых в пену белков. Добавить 125 г муки. Выложить в сковороду или форму, хорошо смазанную жиром. Затем приготовить шоколад-



ную глазурь (100 г сахара, 10 г какао, 50 г воды), варить 7 минут до появления крупных пузырьков. Смазать ею верх торта.

Пирог «Лимонник»

Смешать 250 г (1 пачку) маргарина, 2,5 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара и 0,5 ч. ложки погашенной уксусом соды. Добавить 480 г муки. Затем пропустить через мясорубку 2 лимона без корки, предварительно удалив косточки, и смешать с 2 стаканами сахара. Тесто выложить на предварительно смазанную жиром сковороду. Сформовать бортики и выложить на тесто смесь лимона с сахаром. Выпекать на умеренном огне 45–50 мин. Разрезать горячим.

Пирог «Орловский»

300 г растопленного маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 3 ст. ложки вишневого сиропа, 0,5 ч. ложки соды, 2 стакана муки смешать и уложить в виде лепешки на сковороду или противень. Затем взбить $\frac{1}{4}$ стакана сахара с 1 яйцом и смазать верх лепешки. Выпекать в духовке 40 минут на умеренном огне. Разрезать в горячем виде.

Коврижка «Улыбка креолки»

100 г меда, 150 г маргарина и 100 г сахара соединить и растворить на огне на водяной бане. Снять с огня, добавить 1 яйцо, 1 ч. ложку соды и 3 стакана муки. Разложить тесто на лист и печь в течение 10–15 минут до золотистого цвета.

Это время приготовить шоколадную глазурь. Соединить 50 г сливочного масла, 50 г меда, 50 г сахара и 1 ст. ложку какао, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут.



Готовую коврижку смазать шоколадной глазурью, посыпать очищенными грецкими орехами и разрезать в горячем виде.

Торт «Изумительный»

Мак (1 стакан) запарить и растереть или дважды пропустить через мясорубку. Охлажденные белки 6 яиц взбить, а 4 желтка растереть с 1 стаканом сахара. 20–25 штук грецких орехов почистить и измельчить. Смешать мак, орехи, желтки, 0,5 ч. ложки погашенной соды с 2 ст. ложками молотых белых сухарей, добавить белки и осторожно перемешать. Выпечь два коржа на умеренном огне. Остывшие коржи разрезать пополам и, смазав кремом, уложить друг на друга, верхний корж украсить орешками.

Для крема: 2 желтка растереть с 0,5 стакана сахара и нагреть на водяной бане до загустения. Затем 200 г масла растереть и смешать с остывшими желтками.

Торт «Эмилия»

Растереть до бела 150 г мягкого маргарина с желтками 2 яиц. Постепенно добавляя 150 г сахара, растереть еще 20 минут. Добавить 40 г муки, взбитые белки 6 яиц и 2 ст. ложки какао. Выпекать на умеренном огне. Когда остынет, разрезать на два пласта, каждый из которых смазать шоколадным кремом.

Для крема: 4 желтка, растертые со 150 г сахара, довести на водяной бане до загустения. Растереть 100 г сливочного масла с 2 ст. ложками какао, затем смешать с полухлажденным кремом.

Торт «Воскресный»

Желтки 3 яиц растереть с 1 стаканом сахара, 3 белка взбить, 200 г маргарина размягчить, смешать с желтка-



ми, добавить 200 г сметаны, немного корицы, 0,5 ч. ложки погашенной соды, муку (тесто должно быть густоты хорошей сметаны). Форму или сковороду смазать жиром, вылить половину теста, посыпать изюмом, измельченными орехами (можно добавить цукаты). Влить оставшееся тесто, поставить в горячую духовку и выпекать на умеренном огне.

Торт «Праздничный»

125 г (0,5 пачки) маргарина мелко нарубить, смешать с 1 ст. ложкой сахара, желтками двух яиц, 3 столовыми ложками сметаны, 1 ст. ложкой вина и 2 стаканами муки. Раскатать тесто 2–3 раза и поставить в холодильник на несколько часов. Затем раскатать его на два круглых пласта, на нижний положить начинку, сверху закрыть другим пластом теста, зацепить края, поставить в горячую духовку и испечь. Готовый торт обсыпать сахарной пудрой.

Для начинки: 200 г чернослива обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, вынуть косточки и измельчить. Свирыть густой сироп из 1 стакана сахара и 100 г вина, всыпать 200 г измельченных грецких орехов (или миндаля), чернослив, цедру 1 лимона, корицу, поставить на маленький огонь, немного проварить и остудить.

А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

• Оказывается, в некоторых странах чай не только пьют, но и едят:

— в Мьянжане (Бирма) из листьев чая делают салаты;

— на Тибете из них варят суп;

— но особенно популярен в Китае, Таиланде и Мьянжане квашеный чай, который представляет собой рых-



люю влажную массу чайных листьев. Перед употреблением ее сначала варят в кипящей подсоленной воде, добавляют креветок, чеснок, масло. Употребляют в виде салата.

- Металлические листы из духовок трут увлажненным порошком для чистки металлов или питьевой содой, после чего их моют, вытирают досуха и прогревают в духовке до полного испарения влаги.
- Чтобы предохранить от ржавчины кухонные железные листы, нужно протереть их жиром и накалить на огне. Ржавые листы очищают разрезанной сырой картошкой, вывалянной в мелком просеянном песке.
- Чтобы нарезать горячий пирог, нож опускают в горячую воду или несколько секунд держат над огнем.
- Если пирог с трудом отделяется от противня, его нужно один-два раза обернуть мокрым холодным полотенцем или подержать противень над паром. Можно также поставить противень на несколько секунд в холодную воду, налитую в какую-нибудь емкость.
- Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы надо насыпать немного соли.
- Глазурь для тортов и пирожных можно покрасить в светло-коричневый цвет настоем чая, в красный цвет — соком свеклы, в желтый — апельсиновым соком.
- Прекрасная глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, прибавив 1–2 ложки воды или молока.
- Чтобы получить гладкую поверхность при укладке глазури на торт, надо нож опустить в горячую воду и быстро заглаживать глазурь. Перед тем как вылить ее на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмалом, чтобы глазурь не растекалась.

ЧАЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ В РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА

Прямота без ритуала
приводит к грубости.

Конфуций

КИТАЙ

Традиции чаепития так или иначе связаны со страной, давшей чаю путевку в большую жизнь, — с Древним Китаем.

В Китае формирование чайного ритуала прошло несколько этапов. По мере того как этот удивительный напиток открывал людям свои секреты, формировалось отношение к чаю не просто как к напитку, утоляющему жажду, а как к чему-то большому, помогающему человеку уйти от мелких бытовых проблем повседневной жизни, сосредоточиться и поразмышлять о высоком, увидеть неожиданное в привычном, понять неизвестное в известном.

Поэтому постепенно усложнялась процедура чаепития, где каждое движение, кроме прямого значения, несло в себе глубокий философский смысл.

В Древнем Китае чайная церемония начиналась с того, что человек должен был внутренне психологически подготовиться: освободиться от всего неприятного, раз-



дражающего, болезненного и второстепенного. Только когда покой и тишина снискодили в душу человека и он как бы настраивался на одну волну с природой и мирозданием, только тогда, считали жители Древнего Китая, он был готов к чайному ритуалу.

Когда-то чай, как уже сказано выше, пили лишь в императорских дворцах и в домах аристократов, потом его полюбили и бедняки. Немного позже специально для проведения чайных церемоний стали строить чайные павильоны: необыкновенно красивые, легкие, полные света и воздуха изысканные сооружения. Как правило, они располагались на лоне живописной природы: пышная растительность, масса ароматных цветов, журчание ручья и пение птиц были своеобразной рамой для чудесной картины — чайного павильона. Внешнюю пышность и красоту подчеркивала простота внутреннего убранства — в павильонах стояли небольшие диванчики, стулья, столики, отдельно находились чайные принадлежности. По вечерам здесь зажигали красочные бумажные фонарики, приглашали музыкантов — все должно было настроит на восторженное восприятие окружающего мира. Сюда приходили поразмышлять, пообщаться, отдохнуть за спокойной и неторопливой беседой или просто утолить жажду.

Китайский способ приготовления чая. Конечно же, он не был одинаковым во все долгие времена присутствия чая в культуре Китая; изменялись условия жизни, формировался чайный ритуал, совершенствовались способы приготовления экстракта бодрости. Но всегда анатоки считали, что этот процесс должен быть творческим, хотя и с соблюдением определенных правил. Главное в приготовлении чая — раскрыть весь букет его вкуса и аромата и наслаждаться напитком, получая при этом отдохновение от суеты.



Прежде всего следовало правильно выбрать чай, соответствующий желанию и настроению. Это мог быть черный, вельный, красный или очень редкий и дорогой «императорский» желтый чай (см. раздел «И лекарство, и удовольствие»). Каждому виду соответствовала своя технология заваривания.

Второе, не менее важное, — вода, которую используют для приготовления чая. Она должна быть свежей, взятой из родника, ручья или реки.

Третье — посуда для приготовления и употребления чайного напитка. По китайским традициям чайная посуда должна храниться вне кухни, заваривание чая тоже происходит в другом месте, чтобы никакие посторонние запахи не повлияли на его аромат.

В древности императоры использовали посуду из золота и серебра. Позже китайцы отказались от металлической посуды, справедливо считая, что она портит букет напитка, и перешли на фарфоровую и керамическую. Даже ложечку или совок, которыми насыпают чай, делали из фарфора или бамбука.

Процесс заваривания чая. Интересный отрывок из китайского трактата XII века, описывающий этот процесс, приводит в своей книге «Приглашение к чаю» В.М. Семенов. В пересказе В.М. Семенова автор трактата император Хун Цунгом пишет, что прежде всего:

- необходимо острым инструментом отрезать от чайной лепешки нужное количество чая;
- тщательно его размельчить;
- просеять через ситечко;
- довести до кипения чистую воду из родника;
- положить порошок чая в «чъен» — мисочку — блюдце для настоя чая;
- вылить немного воды на этот чай;
- размешать настой бамбуковой палочкой, расплетенной на пряди с одного конца;



• медленно и маленькими глотками выпить чай из чьена;

- налить еще раз воду в чьен и выпить;
- съесть полученный осадок.

Позже этот способ видоизменился, стал более рациональным и в общих чертах остается неизменным до наших дней. С XV—XVI веков заваривать чай в Китае начали в гайванях. Гайвани — специальные чашки типа пивал объемом 200–250 мл с крышечкой, диаметр которой меньше диаметра верхнего края чашки. В такую емкость засыпают 4–5 г чая, заливают кипятком до $\frac{1}{2}$ или половины объема. Время заваривания — 2–3 минуты. Из гайвани чай переливают в чашку так, чтобы крышка не приподнималась. Чай пьют в горячем виде маленькими глоточками без сахара и иных приправ. Выпив $\frac{1}{4}$ содержимого гайвани, оставшийся осадок вновь заливают кипятком, и вся процедура чаепития продолжается. Китайцы считают возможным заливать, как мы говорим, «заварку» до четырех раз.



Гайвань — специальная чашка для заваривания чая

Используют в Китае и заварные чайники. Они всегда маленькие — емкостью до 0,5 литра. Чай в них заваривают и затем употребляют так же, как и в гайванях. Но есть любители чайного напитка, имеющие свой персональный чайник, и чай они пьют прямо из носика.

ЯПОНИЯ

Формирование чайной церемонии в Японии берет свое начало с традиций Древнего Китая и связано с философско-религиозными воззрениями буддизма и даосизма.



«Отцом чая» в Японии называют монаха-буддиста Сайсе, который в VIII веке привез семена чайного растения из Китая, посадил и тщательно ухаживал за первой плантацией. Прожив несколько лет в китайских монастырях, оценив пользу употребления чая вообще и особенно в долгих молениях, Сайсе стал ревностным почитателем и любителем этого напитка. Кроме того, он, вероятно, хорошо знал технологию производства и приготовления чая, а также был знаком с чайным китайским ритуалом. Считая эти знания нужными и очень полезными, Сайсе постарался сделать все, чтобы чай как можно быстрее завоевал Японию.

Благодаря усилиям монаха чай начал быстро распространяться по стране, а вместе с ним — и пришедший из Китая ритуал. Но следует отметить, что с самого начала своего возникновения чайный ритуал в Японии носил более религиозный характер, чем в Китае.

Следующий этап формирования отношений японцев к чаю, к процессу чаепития и к церемонии чаепития связан с именем священника Догана, жившего в XIII веке. В те времена в Японии стало популярным философско-религиозное учение даосизма. В отличие от буддизма, оно проповедовало мирские наслаждения в единстве с природой. Даосисты начали очень активно вмешиваться в правила проведения чайных церемоний. Они старались освободить этот ритуал от догм и величественности китайского церемониала, сделать его более простым, но одновременно и наполненным глубоким смыслом, то есть сделать более духовным, так как главное в этом мире, по мысли последователей даосизма, — постоянное стремление к самосовершенствованию, к раскрытию всех духовных богатств личности.

Именно в этот период церемониал чая, зародившийся в буддийских монастырях, становится особенно популярным среди аристократов и горожан, постепенно приоб-



ретья все более светский характер: в чайных домиках — образцах небольшого крестьянского дома под соломенной крышей — гейш обучали искусству чайного этикета и даже проводили чайные турниры с вручением призов.

Чаепития бедного люда были более скромными и назывались «чайными собраниями».

В развитии искусства чайной церемонии в Японии ярко отразилась одна из самых характерных черт японского народа — склонность к философскому восприятию действительности. Были сформированы четыре основных принципа чайной церемонии — гармония, почтительность, чистота и тишина, понимаемая как покой, просветленное одиночество. А с XVI века были разработаны строгие правила этикета для участников церемонии, темы для бесед, которые должны были создать состояние отрешенности от повседневной суеты и стремление к познанию красоты. Таким образом, чайная церемония в Японии превратилась в ритуально-философский мини-спектакль, в котором каждая деталь имеет свое особое, неповторимое значение. Японцы называют ее «тя-но ю».

Это настолько яркая, оригинальная, абсолютно не похожая ни на что другое и очень интересная для людей, далеких от японского искусства и понимания их менталитета, процедура, что хочется остановиться на ней подробнее.

«Тя-но ю» — современная чайная японская церемония, истоки которой, как уже говорилось, находятся в XVI веке. Проводится она обычно в чайном домике или другом каком-то отдельном от жилого дома помещении под руководством мастера — в наше время организацией чаепития занимаются преимущественно женщины — и состоит из нескольких этапов:

- подготовка церемонии;
- прием пищи в чайном домике;



- чвепитие;
- подготовка к уходу.

Хозяин дома иногда тратит целый день на подготовку этой церемонии. В начале гостей — желательнее, чтобы их было четверо, — проводят в комнату ожидания, где они выбирают одного из группы в качестве главного гостя. Затем помощник хозяина ведет их (главный гость должен следовать непосредственно за ним) в сад, орошаемый водой, где нет цветов. Все садятся на скамью ожидания и ждут хозяина. Философская сторона этого действия состоит в том, что здесь гости освобождаются от земной пыли и земных забот.

Перед тем как выйти к гостям, хозяин наполняет свежей водой каменную чашу, набирает из нее полный ковш, смывает руки и рот, очищаясь физически и духовно, и после этого с поклоном выходит. Хозяин и гости вьюсь очищаются у каменной чаши и, низко согнувшись (высота двери всего 91 сантиметр), наконец входят в чайный домик. Начинается второй этап чайной церемонии.

Комната, в которой происходит прием пищи и собственно сама чайная церемония, лишена каких-либо украшений, кроме чайной посуды и висящего на стене свитка с изречением, раскрывающим тему церемонии. Каждый, начиная с главного гостя, выражает восхищение чайником и посудой. Затем все садятся соответственно своему месту на церемонии. Садятся и хозяин, обмениваясь приветствиями сначала с главным гостем, потом — с остальными гостями. В специальной жаровне разжигается огонь, в него бросают благоволия. Подают угощение, но каким бы оно ни было, в нем всегда присутствует рис. После приема пищи хозяин приглашает гостей выйти в сад, пока он будет готовить чай.

Третий этап чайной церемонии — собственно чаепитие. Воду наливают в глиняный сосуд. Если чаепитие происходит днем, то звучит гонг, если вечером — коло-



кол. Гостей снова приглашают в чайный домик. Перед тем как войти, они снова делают омовение рук и рта. Входит хозяин и вносит чайную мисочку, метелочку для размешивания чая, бамбуковый совок, салфетку и кладет все это около кувшина с водой. Затем хозяин высыпает совочком в мисочку чай из расчета три совочка на человека, ковшиком с горячей водой заливает чай, размешивает и вновь добавляет воды до образования напитка, консистенция которого близка к консистенции горохового супа. Чай готов. Мисочка передается главному гостю, он отпивает и передает другим гостям.

Существует и другой, более демократичный и современный способ заваривания чая. В Японии обычно пьют зеленый или желтый чай. Желтый заваривают по классическому китайскому способу прямо в гайвани. Зеленый чай вначале растирают в порошок в специальной фарфоровой ступке, пересыпают его в фарфоровый шарообразный предварительно согретый чайник, емкость которого не бывает более 1 литра (норма закладки чая — 1 чайная ложка на 200 г воды), и заливают водой, температура которой не должна быть выше 60 °С. Время заваривания — 2–4 минуты. Пьют чай без сахара, маленькими глотками и очень медленно, из чашек вместимостью 30–50 г. Во время чаепития гости неторопливо беседуют, обсуждая достоинства чая и другие вопросы, заявленные в теме изречений из свитка.

И, наконец, наступает последний этап церемонии. Снова разжигается огонь и готовится жидкий чай, который является знаком скорого окончания церемонии. При этом используют менее качественные сорта, и каждому гостю предлагается индивидуальная чашка. К жидкому чаю подают сушеные фрукты и другие сладости. Гости выражают восхищение чаем, приемом, благодарят хозяйку и уходят. Чайная церемония закончена.



Японская чайная церемония своей красотой, размеренностью, изысканностью, точным соблюдением множества правил, имеющих глубокий философский смысл, создает покой в душе человека, воспитывает художественный вкус, учит понимать значение и сущность вещей.

Кроме описанной чайной церемонии, в Японии пьют «чай с восходом солнца», «послеобеденный чай» и «ночной чай».

«Чай с восходом солнца» начинается около трёх часов утра и продолжается до шести часов утра. На такой чай приглашают чаще всего в жаркую погоду.

«Послеобеденный чай» подают после 13 часов и только с пирожными.

«Ночной чай» проходит при свете луны. Гости приходят в 23 часа 30 минут и уходят не раньше 4 часов утра.

В наше время в Японии существуют и более упрощенные варианты чайной церемонии, но приверженность традициям в этой стране остается очень сильной.

КОРЕЯ

На формирование чайной церемонии в Корее, так же, как в Японии, оказали влияние традиции Древнего Китая.

Чай начал проникать в Корею в VII — VIII веках: семена этого растения привозили из Китая монахи-буддисты и путешественники. Не сразу, но корейцы все-таки раскрыли секреты выращивания и сбора чая и со временем стали полностью обеспечивать свои потребности в нем. Чай так понравился жителям Кореи, что они начали обожествлять его, а в организации своих чайных церемоний во всем копировали Китай.

Но следует отметить, что связь с буддизмом в Корее была гораздо более тесной. Так, из чая делали лепешеч-



ки, а затем раскладывались перед статуями Вудды и на могилах предков.

Кроме того, корейцы развивали и собственное учение о чае, считая, что главное не сама церемония, а душевное состояние человека. Они создали теорию, по которой все в мире было или «существом» — корейцы называли его «правое», или «функцией» — «левое». Как это преломлялось в организации корейской чайной церемонии? Хозяин чаепития ставил жаровню с огнем слева от себя («существо»), а чайную посуду — справа («функция»). Гостей сажали лицом на запад, а хозяин садился лицом на восток. Место к югу оставалось свободным: оно было предвзначено для императора. Идеальное число гостей — трое, при этом старший должен был сидеть в середине. Считалось, что корейская чайная церемония помогала прививать такие качества, как чистота, спокойствие, самообладание и чувство гармонии. Нетрудно заметить, что в этом их понимание чайной церемонии близко к ее философскому осмыслению японцами.

Готовили чай в посуде, подобной китайской, а последовательность заваривания была такой: сначала в большую чашечку (мисочку) наливали кипяток, а затем бамбуковой ложечкой сыпали чай, преимущественно зеленый.

АНГЛИЯ

В Англии пили чай в основном в публичных местах — в так называемых «чайных садах».

В XIX веке на смену «чайным садам» пришли чайные магазины, которые организовывались при молочных магазинах, чайных лавках, аптеках. Именно в это время вкусы англичан нашли отражение в выработке строгого чайного этикета. В выборе посуды предпочтенье отдавалось серебряным чайным сервизам. В доме могло не



быть многих необходимых вещей, но красивый чайный сервиз должен был быть обязательно: он как бы символизировал достаток и благополучие семьи.

В Англии чай пили и пьют только с молоком! Приготавливают его так. В подогретый сухой чайник насыпают чай в соотношении: 1 чайная ложка чая на 1 часть воды и еще 1 чайная ложка чая на чайник. Заливают кипятком, настаивают 5 минут. Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки разливают согретое, но не кипяченое молоко по 2–3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай.

Англичане чай пьют три раза в день в строго определенное время: утром за завтраком, в 13 часов за ленчем и в так называемый «файв-о-клок» (в семнадцать часов).

Самое любимое чаепитие — именно пятичасовое. В это время обычно у кого-нибудь дома собираются друзья и старые приятели. На специальный маленький столик ставятся чайник с заваркой, чайник с кипятком, молочник, сахарница, нарезанный кекс и другие сладости. За спокойной, неторопливой беседой время бежит незаметно.

В Англии чаепитие из общественных мест постепенно переместилось в дома, в семье и стало излюбленным времяпрепровождением. В своей книге «Приглашение к чаю» уже упомянутый нами В.М. Семенов приводит интересные факты. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома.

США

Осваивая земли Северной Америки, переселенцы из Англии не теряли связей со своей бывшей родиной: многие ее обычаи и традиции прижились и укоренились на новом месте. Так произошло и с традициями английского чаепития.



Как вы помните, американцы полюбили чай еще до знаменитого «бостонского чаепития» и затем, связывая его с началом борьбы за независимость, стали относиться к чаю не только с любовью, но и с глубочайшим уважением.

В США начали организовывать чайные заведения, подобные английским чайным магазинам, с выставками лучших сортов чая, рекламировали комнаты «английского чая в саду», оформленные в традициях английского убранства, и т.д.

Но американцы привнесли и кое-что свое в традиционный английский чайный ритуал. Так, Америка стала местом, где родился обычай пить чай со льдом. С возникновением этого обычая связана интересная история. Рассказывают, что на всемирной выставке, которая состоялась в штате Миссури, один англичанин, владелец чайных плантаций в Индии, с целью рекламы своего чая построил очень красивый павильон. Его красочно одетые служанки должны были бесплатно угощать посетителей выставки горячим чаем. Но день был очень жарким, и чай не брали. С отчаяния владелец павильона приказал служанкам бросить в чашки кусочки льда. На удивление, чай со льдом очень понравился и вскоре вошел в моду.

Для его приготовления использовался цейлонский или китайский черный байховый чай. Заваривали его в чайнике по английскому рецепту, но двойную дозу. Затем полученную заварку сливали в другую емкость и клали сахар по вкусу. И, наконец, насыпали в высокие стаканы доверху лед и заливали чаем, добавляя иногда листья мяты, дольки лимона или апельсина.

Американцы, народ очень рациональный и во всем стремящийся к удобствам, придумали и другое новшество: расфасовку чая в маленькие пакетики. Одноразовые пакетики чая быстро стали очень популярны и ско-



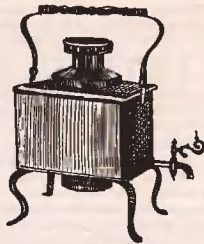
ро завоевали весь мир, в том числе и Англию — прародину многих американцев.

В конце XIX — начале XX веков в США в престижных дорогих отелях на первом этаже, в просторных залах и зимних садах устраивались чаепития. Собирались люди и не спеша беседовали. Иногда вечерами чаепития дополнялись музыкой и танцами. Таким образом, чай служил недорогим и здоровым средством организации общения.

РОССИЯ

В России многовековая традиция употребления чая, а также национальные особенности характера и суровый климат способствовали формированию совершенно оригинального чайного этикета, отличного как от восточных церемоний, так сказать, стран-прародителей, так и от стран Западной Европы. Чай в России долго оставался городским напитком, и средоточием торговли и «законодательницей мод» в чайном ритуале была Москва.

Сначала чай пили дома, в семьях, но к XIX веку появились истинно русские заведения, не имевшие ничего похожего за рубежом, — чайные. В каждой чайной было по три помещения. В одном находилась кухня, другое представляло собой своеобразную нотариальную контору,



Старинный самовар



где мелкий грамотный люд — писари составляли различные жалобы и прошения. И только треть помещение предназначалось собственно для чаепития. На общие столы (а в чайных были только общие столы) подавались большие самовары с кипятком и чайники с заваркой. К чаю предлагались молоко, сливки, баранки, колотый сахар — обычай пить чай с сахаром вприкуску пришел из Сибири. Иногда для развлечения посетителей хозяева имели бильярд и граммофон. Под тихий шум вскипающего самовара шла неторопливая сердечная беседа.

Прекрасно описал московское чаепитие в XIX веке А.И. Вьюрков: «Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары, чайные и трактиры были полны, и жизнь замирала. Пили его вечером, пили, когда взгрустнется, пили и от нечего делать, и «просто так». Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное — с удовольствием».

С особым размахом чаепитие осуществлялось в купеческих домах: часами сидели купцы за чайными столами и выпивали иногда по двадцать чашек. Если, выпив чашек десять, оставляли чашку в сторону, это не значило, что чаепитие закончено. А вот когда чашку (или стакан) переворачивали вверх дном и клали на него остатки сахара, становилось понятно, что с чаем покончено.

К концу XIX века чай начали пить из высоких стаканов с серебряными подстаканниками, таким образом наслаждаясь не только вкусом и ароматом, но и цветом.

Вот как описывается способ заваривания чая в одной из старых кулинарных книг: «Чай на четырех человек. 1 чайную ложку чая положить в заварной чайник, долить кипятком и, накрыв полотенцем или поставив на самовар, дать настояться. Через 15 минут, когда чай настоится, его разливают по чашкам, доливая чистый кипяток». Чай подавали на стол, уставленный сладостями:



сахарями, кренделями, баранками, мелким печеньем, пирогами, пирожными. Кроме того, предлагались молоко, сливки, лимон, варенье.

Как видим, только китайцы, японцы, корейцы сохранили наиболее классические приемы чаепития: они пьют чай в чистом виде.

В Европе чай пили с сахаром, добавляя кипятком и молоко.

В США в чай добавляли лед, а саму заварку готовили с различными травами.

В России чай не воспринимали как самостоятельный напиток, приготавливали довольно жидким с добавлением молока, сливок, лимона, и пили его с различными кондитерскими изделиями.

А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

У россиян с чаепитием из самовара связано много суеверий. Вот некоторые из них.

- Если стакан чая доливался не доверху, гость просил долить, чтобы жизнь была полной.
- Если самовар, потрескивая углями, «пел песни», радовались — к добру.
- Если вдруг самовар ии с того ии с сего начал свистеть — жди неприятностей (чтобы этого избежать, приоткрывали крышку и начинали трясти).
- Самое плохое, если самовар распадается — жди беды.



СОВРЕМЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ РИТУАЛ

Встреча за чаем — встреча чувств.
Японская поговорка

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СОВРЕМЕННОГО ЧАЙНОГО ЭТИКЕТА

Сформировавшиеся за многовековую историю чайные церемонии в разных странах за последние 100–200 лет претерпели значительные изменения. Это связано с развитием научно-технического прогресса, с увеличением объема получаемой информации, все ускоряющимся темпом жизни. И теперь можно сказать, что только на Востоке — в Китае, Японии и Корее — еще придерживаются правил, выработанных тысячелетиями, но и то лишь в особо торжественных случаях. В остальных странах, особенно в России, в Европе, современный чайный этикет как бы унифицировался, а отличия, которые все же остались, не являются существенными. Поэтому если вы знакомы с правилами чайного ритуала, например, в России, вы никогда не попадете впросак и не будете чувствовать себя белой вороной, организовав чайный стол в Англии, Франции или Америке.

Встреча за чаем — это всегда прекрасный повод увидеться с родными, друзьями, деловыми людьми, и ее ус-

пех зависит и от тщательной подготовки чайного стола, и от умения организовать общение, создать необходимое эмоциональное настроение.

Рассмотрим некоторые самые общие правила современного чайного этикета на примере так называемого яваного чая.

В Америке, Европе, в том числе и в России на чай обычно приглашают во второй половине дня, между обедом и ужином. И только в Англии такие чаепития происходят в строго определенное время — в 5 часов вечера («файв-о-клок»).

- Сначала необходимо продумать, сколько человек пригласить. При этом следует учитывать не только цель вашего приглашения (встреча университетских друзей, встреча родственников и т.д.), но и размеры вашей квартиры. И хотя говорят «в тесноте, да не в обиде», но когда гости сидят буквально на голове друг у друга и не могут пошевелиться, чтобы чего-нибудь не задеть и не уронить, определенный неприятный осадок от такой встречи у них останется.

- Кого пригласить — тоже вопрос немаловажный. Хорошо, если гости знакомы друг с другом: это будет способствовать тому, что они быстро почувствуют себя просто и естественно.

- Чтобы беседа за чаем не касалась только бытовых проблем, продумайте интересные темы для обсуждения, постарайтесь во время разговора смягчить и обойти «острые углы», если они возникнут.

- Ваша квартира должна сиять чистотой, а какой-нибудь праздничный элемент (например, цветы или свечи) ненавязчиво скажет вашим гостям, как их ждали и рады видеть. Если чаепитие происходит зимой или осенью, в пасмурную погоду, шторы на окнах лучше задвинуть, а зажженные свечи или светильники на стенах внесут дополнительное ощущение тепла и уюта в вашем

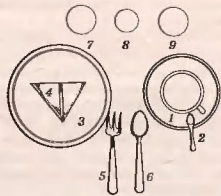
доме. Если за окном теплый летний или весенний день, то легкий аромат цветущих растений, зеленая ветка дерева или луч солнца принесут ощущение бодрости и комфорта.

- Ваша одежда на званом чаепитии не должна быть ни повседневной, ни слишком нарядной. Выберите что-то среднее, а какой-то штрих — необычная бижутерия, интересный цвет помады, лака для ногтей и т.д. — только подчеркнут изящную простоту вашего наряда.

- Недопустимо **накрывать на стол в присутствии гостей** — все готовится заранее, кроме собственно самого чая (заварки).

- Скатерть на столе должна быть полотняной в клетку (в Англии) или пастельных тонов (во Франции и других странах), кроме особо торжественных случаев (знакомство с родителями жениха или невесты и т.д.). Тогда скатерть обязательно должна быть белой, иногда даже двойной: нижняя часть должна свешиваться на 35 см за край стола, а верхняя — на 10–15 см. При подготовке чайного стола у нас допускается большее разнообразие, но желательно, чтобы цвет скатерти сочетался с чайной посудой. Если она белая — скатерть должна быть яркой, если многоцветная — скатерть должна быть пастельных тонов. Если стол полированный, принято под каждый прибор класть большие салфетки. Они могут быть из самого различного материала — льняные, шелковые, из соломки, однотонные, в клетку или с каким-нибудь рисунком. Чайный стол должен быть красочным, так как его внешний вид создает определенное настроение. Каждому гостю в тон скатерти подается полотняная салфетка: ее кладут на колени. А салфетки, которыми пользуются во время чаепития (желательно тоже в тон скатерти), должны быть бумажные: это удобно и гигиенично.

- Сервировка стола — особая забота хозяев. Французы, например, ставят чайник, сахарницу, вазочку для варенья, лимон кладут на поднос, а бутылки с алкогольными напитками, сигареты, спички помещают на отдельном столике. У нас вся посуда ставится на стол, а хозяйка садится таким образом, чтобы самовар или заварной и доливной чайники стояли справа от нее. Стол сервируется сразу же и не убирается в течение всего чаепития. Если к чаю предлагаются алкогольные напитки, то ставят рюмки: емкостью 15–25 мл — для конька или ликера, 75 мл — для вина, 100–125 мл — для шампанского. Как расставить посуду для индивидуального пользования, показывает схема.



Сервировка чайного стола:

- 1 — чашка с блюдцем; 2 — чайная ложка; 3 — тарелка для торта; 4 — салфетка; 5 — вилка десертная; 6 — ложка для торта; 7 — рюмка для вина; 8 — рюмка для ликера; 9 — бокал для шампанского

Посуды и предметов общего пользования немного: блюдо для хлеба, покрытое салфеткой, масленка, сахарница, молочник, тарелочка для лимона, ваза для фрук-



тов, тарелка или ваза для печенья (тортов, кексов). Покупной торт ставят в коробке на ее крышку. Если предлагаются бутерброды или другая легкая закуска, ставят дополнительную посуду. Конфеты, изюм, орехи подают в хрустальных, мельхиоровых или серебряных конфетницах. Фрукты укладывают в высокие красивые вазы и употребляют по определенным правилам.

Яблоки и груши режут на тарелках и вынимают сердцевину. По желанию их можно очистить от кожуры. Виноград кладут на плоское блюдо крупными кистями, потом обрывают более мелкими кисточками. Мандарины чистят руками, а апельсины — фруктовым ножом. Бананы очищают и едят чайными ложками. Арбузы и дыни режут ломтиками и едят с помощью ножа и вилки. Ягоды подают с черешками.

Очень украшают стол, делают его праздничным и нарядным цветы. Их может быть совсем немного, в низких хрустальных, керамических или фарфоровых вазах. Замечательно, если у вас есть пирамидальная ваза для фруктов: в ней можно сочетать фрукты, уложенные в несколько ярусов, с цветами в одном из них.

Чай принято подавать в чайных чашках, которые больше кофейных, или в стаканах в подстаканниках на блюдцах. Но на званом чае обязательно следует предусмотреть и подачу кофе.

Весь процесс приготовления чая должен проходить на глазах у гостей: хозяйка, сидя у самовара или чайников, заваривает чай, дает ему настояться, а затем, поместив чашки всех гостей около себя, наливает чай (заварку и кипяток), осведомляясь у присутствующих, чай какой крепости они любят. Чашки должны передаваться из рук хозяйки в руки гостей.

Недопустимо обходить гостей с чайником с кипятком: вы можете их обжечь или испортить им одежду.



Вот тот небольшой свод правил, который необходимо знать, чтобы в любом обществе, в любой стране чувствовать себя уверенно.

ФОРМЫ ОБЩЕНИЯ ЗА ЧАЙНЫМ СТОЛОМ

А теперь рассмотрим чаепития по другим поводам. Ведь хотя все они организуются по уже известным общим правилам, каждое из них имеет свои особенности.

Семейный чай. Это важнейший элемент жизни семьи. И если у вас отсутствует эта традиция, срочно постарайтесь исправить положение. Ведь главное в семейном чае — это не демонстрация ваших кулинарных талантов и не удовлетворение физических потребностей организма в жидкости.

Семейный чай — это лучший способ сохранить тепло и уют семейного очага в нашем таком непросто мнре. При том высоком темпе жизни, существующем сейчас, огромном количестве проблем, решить которые мы подчас не в состоянии, сложностях социально-общественной жизни и, как следствие всего этого, — нашем нервном истощении, легко теряются внутренние связи между близкими людьми. Мы в разное время убегаем на работу и учебу, в разное время — и не всегда дома — обедаем, в разное время возвращаемся домой. Средн ежедневной суеты нам некогда остановиться, задуматься, посмотреть в глаза и лица родных людей: мы становимся неинтересными, скучными друг другу и, в конце концов, чужими. Избегать такого печального итога и могут помочь семейные чайные посиделки.

Если у вас есть хотя бы малейшая возможность, постарайтесь сделать традиционным утренний чай в вашей семье. Конечно, для этого надо будет на 15–20 минут вставать пораньше. Но тот настрой единения, тепла и люб-



ви, которые получают ваши домашние за чайным столом, безусловно, искупают это маленькое неудобство.

Как и где организовать утренний чай? Специалисты советуют пить его в столовой, а не на кухне. Но практика показывает, что чаще всего это неосуществимо, так как большинство из нас все-таки очень заняты по утрам. Ну что ж, пейте на кухне, только не забудьте прежде хорошо ее проветрить. Было бы неплохо, если бы вы позаботились о красивой клеенке или пластиковых подставках-салфетках под каждый индивидуальный прибор. Кроме обычной сервировки (сахарницы, масленки, молочника, вазочек с вареньем, печеньем и т.д.), на чайном столе могут быть тарелки с бутербродами, омлетом, вареньем, яйцами, так как утром чай обычно сопровождается легким завтраком. Если утренний чай — дело привычное в вашей семье, он проходит организованно. И хотя вы остаетесь главным его творцом, остальные, конечно же, не откажут вам в помощи.

Если утром невозможно собрать всю семью вместе хоть на короткое время, перенесите семейный чай на вечер. Это время имеет свои прелести: никуда не надо торопиться, можно подробно обсудить происшедшее за день, успокоиться, попутить. В такие вечера возникает ни с чем не сравнимое чувство защищенности, которое так важно для нас, жнущих во времена перемен. В зависимости от привычек вашей семьи, вечерний чай можно совместить с ужином или организовать его немного позже. Главное — насыщение не физическое, а духовное.

И, наконец, если ни утренний, ни вечерний чай в будний день для вас невозможен, проводите совместные чаепития в выходные дни, когда можно встать попозже, а посидеть за чаем подольше. В такие дни к чаю, кроме вашего обычного ассортимента блюд и продуктов, хорошо бы приготовить что-нибудь вкусное, но не требующее много времени и труда (рецепты таких блюд даны в главе «Чайные



фантазии»). Это будет говорить о том, что сегодня — маленький праздник, потому что выходной день и вся семья вместе. Мира, покоя и вкусного чаепития вашей семье!

Чай на работе. Раньше выражение «чай на работе» подразумевало чаепитие во время обеденного перерыва. Но последние исследования отечественных и зарубежных психологов свидетельствуют о том, что каждому человеку, кроме обеденного перерыва, необходимы паузы в работе каждые два часа — это способствует повышению работоспособности и уменьшению чувства усталости. Подсознательно каждый человек ощущает необходимость таких мини-перерывов, поэтому у нас работники время от времени устраивают «перекуры». В других странах существует понятие «ти-брейк» («перерыв на чай»). Сейчас оно узаконено: 10 минут хватает, чтобы приготовить и выпить чашку горячего, крепкого, ароматного напитка. Для этого нужно совсем немного: вода, электронагревательный прибор и минимальный набор чайных принадлежностей.

Деловое чаепитие. Это один из видов рабочих контактов. Деловое чаепитие должно быть особенно хорошо подготовлено и организовано. Следует тщательно продумать количество и состав участников, четко сформулировать цель такого времяпрепровождения. Желательно предварительно заинтересовать вкусами приглашенных. Помните о том, что, например, представители азиатских стран отдают предпочтение зеленому чаю, а мусульмане во время священного месца Рамадан в светлое время суток не пьют даже воды и т.д. Для делового чаепития стол накрывают очень строго. Кроме самого напитка, могут быть предложены маленькие бутерброды или легкие соленое печенье.

Чай-фуршет. И аваный чай, и деловое чаепитие могут быть организованы по типу «фуршет». Столы для блюд и напитков устанавливаются или с доступом со всех сторон, или односторонние.



Стол с доступом со всех сторон сервируется таким образом. Левая часть предназначена для рюмок, алкогольных напитков и чая. В этой части стола слева ставят маленькие рюмочки (15–25 мл) для ликера и коньяка, потом ставят рюмки побольше для вина (75 мл) и, наконец, справа — фужеры (100–125 мл). В центре стола размещают тарелки со стопками в один ряд. Между приборами устанавливают вазочки с салфетками. В переднем углу стола ставят самовар с заварным чайником или заварной и доливной чайники. Чашка для чая ставят слева от самовара, а для любителей кофе — кофейные чашки справа. Блюда ставятся стопками, чайные — около чайных чашек, кофейные — около кофейных. Перед ними располагают сахарницу, пакетики с чаем, растворимый кофе, тарелочки с лимоном, фрукты и сладости.

Чай вдвоем. Такое чаепитие предполагает встречу личного характера. Разумеется, для него, как и для семейного чая, главной целью служит насыщение не физическое, а духовное. Оно обычно эмоционально наполнено, не очень последовательно и может продолжаться неопределенно долго. Хозяину (хозяйке) надо очень внимательно относиться как к оформлению чайного стола, так и к созданию камерной, комфортной обстановки: скатерть, посуда, подобранные по контрасту или в тон, обязательно цветы, не помешают и свечи, так как освещение должно быть неярким, приглушенным. Тихое звучание спокойной классической (не эстрадной, даже если присутствующие предпочитают эстраду) музыки будет способствовать дружеской, доверительной беседе. Не помешают в такой вечер и красное легкое вино или ликер (по вкусу). Если вы организуете свой «чай вдвоем», пользуясь несложными советами, данными выше, да еще опираясь на свою фантазию, будьте уверены, вечер пройдет прекрасно и надолго останется в памяти как одно из замечательных мгновений вашей жизни.



Итак, познакомившись с современным чайным ритуалом и различными формами общения за чайным столом, вы, наверное, согласитесь с мудрыми японцами, что «встреча за чаем — встреча чувств». Чай, обязательно хорошего качества, вкусный и ароматный, является основой для получения физического удовольствия и поводом для наслаждения духовного.

А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

Вот несколько простых советов, которые помогут вам не чувствовать себя белой вороной и всегда выглядеть достойно.

Не рекомендуется:

- разговаривать с полным ртом;
- класть на чайный стол свои личные вещи (очки, ключи, сигареты, зажигалку и т.д.);
- перегружать вилку;
- если вы стоите, поднимать чашку со стола без блюдца.

Необходимо:

- подносить чашку ко рту после того, как проглотите пищу;
- если вы сидите, класть салфетку на колени;
- класть салфетку на стул, если ненадолго выходите из-за стола.



ЧТО ЕЩЕ НУЖНО ЗНАТЬ О ЧАЕ

Пьют чай «от нечего делать,
когда утомлен поэзией,
когда спутались мысли,
когда живешь в одиночестве».

Хсю Цзе шу

Во времена Советского Союза потребитель не был избалован разнообразием чаев, предлагаемых торговлей. Лучшими считались «Грузинский», «Вукет Грузин», «Краснодарский». Очень редко в магазинах появлялись экзотические для нас чаи — «Индийский чай» и «Цейлонский чай».

Сейчас в глазах пестрит от коробочек, баночек и пачек с иноземными названиями, заполнивших витрины магазинов. Как нам, не привыкшим к такому изобилию, не растеряться и выбрать чай, подходящий по вкусу и «по карману»? Как отличить хороший чай от плохого, натуральный продукт от фальшивки? Ведь, по оценкам экспертов, примерно каждая вторая пачка чая на нашем рынке является фальсифицированной. Вот несколько простых советов, которые помогут избежать ошибок.

Прежде всего, следует внимательно изучить упаковку. Если хорошо известная вам марка (например, уже упомянутый «Индийский чай») продается по цене ниже обычной, — это явная подделка.

Хороший чай должен быть упакован в жестяную банку, а если в картонную коробочку, то обязательно — с использованием фольги.

Обращайте внимание на срок годности — даже чай высокого сорта известной марки, но просроченный хуже чая более низкого сорта, но свежего.

Существует один из самых надежных способов определения качества чая (что, к сожалению, возможно только после покупки). Для этого следует заварить чай и опустить туда ломтик лимона: если настой посветлеет — чай качественный, а если цвет не изменится — перед вами фальшивка.

Красивая упаковка с красивой картинкой не является свидетельством высокого качества ее содержимого.

Вероятно, и опытным знатокам, и начинающим любителям чайного напитка будет полезно узнать некоторые дополнительные сведения о фирмах-чаепроизводителях, работающих на нашем рынке.

Существует Международная шкала оценки качества чая:

1) уникам (это сорт очень редкий — во всем мире его собирают не более 100 кг); 2) высочайший; 3) высокий; 4) хороший средний; 5) средний; 6) ниже среднего; 7) низкий.

На рынки России и Украины, если ориентироваться на Международную шкалу, поступают сорта средние и ниже среднего. На внутреннем рынке стран СНГ существует своя собственная градация: чай высшего, первого, второго и третьего сортов.

В наших странах уже не первый год работают несколько серьезных отечественных компаний, занимающихся не только фасовкой, но и заготовкой чая в Китае, Индии, Индонезии, на Цейлоне.

Одиз из них — «Никитин и К», поставляющая знаменитый «Индийский чай» первого, второго и высшего



сортов; «Вархатный» — мягкий и душистый индийский чай высшего качества; «Индостан» — с интенсивным настоем и терпким вкусом (этот сорт чая хорошо пить с молоком).

Компания «Май» работает больше 10 лет. Ее сотрудники сумели разработать несколько десятков сортов, среди которых есть высокие и высочайшие. Самые известные из них: «Остров Цейлон» — 100%-ный крупнолистовой чай, собираемый ручным способом в Шри-Ланке (этот чай дважды удостоен золотых медалей); «Русское чаепитие» — цейлонский крупнолистовой, который тоже собирают ручным способом и который также на международных выставках дважды удостоен золотых медалей; «Майский чай» — пакетированный, ароматный, фруктовый вкус придает экстракты ананаса, персика, банана, манго, лимона, клубники, заваривается в течение двух минут.

Компания «Юта» специализируется на торговле крупнолистовым чаем очень высокого качества, который, конечно, довольно дорогой. Компания предлагает ароматные, с отличными вкусовыми свойствами сорта — «Императорский чай», «Русская ярмарка», «Золотая осень», «Утро», «Жасмин» и т.д.

На стечественном рынке работают и очень известные во всем мире иностранные компании: «New English Tea» («Новый английский чай»), «Ahmad Tea», «Lipton», «Dilmah», «Pickwick».

Компания «New English Tea» владеет чайными плантациями во всех регионах мира и известна тем, что не применяет химических веществ при уходе за чайными кустами. У нас хорошо знают «Jave Tea» («Ямайский чай») — чай из высокогорных районов Явы, «English Afternoon Tea» («Английский послеполуденный чай») — смесь цейлонского и кенийского черного чайного листа; «English Breakfast Tea» («Английский чай для завтра-



ка») — смесь кенийского, индийского и цейлонского чая.

Известная компания «Ahmad tea» производит много пакетированного чая: «Lemon tea», «Assam tea» и др.

Крупнейшей английской чаеворочной компании «Lipton» свыше 100 лет. Она выпускает известный чай в желтой упаковке «Yellow Label Tea», а также много пакетированного чая — «Лимонный», «Апельсиновый», «Малиновый» и др.

Приланкийская чаеворочная компания «Dilmah» производит листовый чай («Dilmah») — 100% цейлонского чая с фруктовыми добавками: «Дикая вишня», «Лимон», «Черная смородина» — и пакетированный. Чай «Dilmah» обладают нежным ароматом, ярким интенсивным цветом и прекрасным вкусом.

«Pickwick» — всемирно известная марка чая, получившая свое название по предложению жены председателя компании «Джу Эгбертс», любительницы романа Ч. Диккенса «Посмертные записки Пиквикского клуба». Кроме превосходного чая, эта компания прославилась тем, что именно ее сотрудники придумали пакетики с чаем, ставшие такими популярными в современном мире. Сегодня под маркой «Pickwick» выпускаются 7 травяных сортов чая — «Ромашковый», «Липовый», «Мятный» др.; 14 фруктовых — «Лимонный», «Лесной», «Дынный», «Лесные фрукты» и др.; традиционные черные — «Английский завтрак», «Цейлон» и др.

Из всех перечисленных марок — если только это не подделка — получается отличный чай с прекрасным вкусом, ароматом и интенсивным цветом. Но атак, конечно, без труда отличить один сорт от другого. Совершенствуя свой вкус и привлекая фантазию, вы можете создать собственный неповторимый рецепт чайного напитка, произвольно соединяя два, три или даже четыре



разных сорта. Результаты ваших экспериментов принесут вам не только физическое и духовное наслаждение, но и прекрасное чувство удовлетворения от творческого процесса.

А ВЫ ЭТО ЗНАЕТЕ?

- Однажды, на заре появления чая в Европе, один английский моряк прислал в подарок матери фунт чая. Мать, не зная, как его правильно готовить, но желая удивить соседей, сварила весь чай, жидкость слила, а вываренные чайники разложила по тарелкам и приправила сметаной.
- Современные «знатоки» чайного напитка «обогатили» способы его приготовления такими «новшествами»: они заваривают чай в термосах, для кипячения воды используют электрокипятильники и даже подсушивают чай на батареях! Этим они лишают чай целебности, вкуса и аромата.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В этой книге рассказано о замечательном растении, каким является чай, и о тысячелетнем пути его проникновения в культуру и быт многих народов мира.

За многовековую историю возделывания чая и употребления чайного напитка накопилась огромная информация по этому вопросу. Конечно же, рассказать обо всех достижениях и открытиях в исследовании чая в небольшой книге невозможно. Но в нее включено самое важное и интересное.

Тем не менее нельзя считать, что теперь ученые знают о чае все. В одном из разделов говорилось о том, что чай — сложнейшее химическое вещество, включающее более 300 компонентов, и состав его меняется в зависимости от места произрастания, сорта, способов обработки и хранения. Поэтому можно с уверенностью утверждать, что новые открытия в области наших знаний о чае еще впереди.

Хотелось бы, чтобы эта книга оказалась для вас познавательной и интересной и помогла по-новому взглянуть на такой привычный, но такой удивительный и чудесный напиток, как чай.

Пусть он станет обязательным для вас и вашей семьи. И тогда вместе со здоровьем и удовольствием вашими спутниками всегда будут душевный покой, взаимопонимание, тепло и любовь.

ЛИТЕРАТУРА

- Давиташвили М.Д.* Наш друг чай. — М., 1979.
- Дехтяр Б.* Лекарство — чай. — М.: Крон-Пресс, 1995.
- Ивашкевич Н.П., Засурина Л.Н.* Искусство чайного стола. — Л.: Лениздат, 1990.
- Книга о чае / Авт.-сост. Ю.Б. Иванов. — Смоленск: Русский сервис, 1997.
- Ковалев Н.И.* Блюда русского стола. — Л.: Лениздат, 1995.
- Лагутина Л.А., Лагутина С.В.* Все о чае и кофе. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
- Чай: удовольствие и целебность / Авт.-сост. Г.И. Полевичек. — М., 1992.
- Похлебкин В.В.* Чай и водка в истории России. — Красноярск, Новосибирск, 1999.
- 1500 полезных советов. — Харьков: Ред.-изд. отдел Облполиграфиздата, 1991.
- Забывтые рецепты. — К.: Техника, 1992.
- Фесенко Г.П., Куцелено П.И., Василюк П.А.* Блюда иностранной кухни. — К.: Вища школа, 1972.
- Шевелев И.К.* Напитки безалкогольные. — К.: Реклама, 1989.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Происхождение и распространение чая	5
И лекарство, и удовольствие	15
Химический состав чая	15
Технология производства	17
Лечебные свойства	22
Чайные фантазии	31
Вода как составная часть чая	31
Посуда для чая	33
Способы заваривания чая	36
Рецепты приготовления чайных напитков	40
Рецепты блюд, подаваемых к чайному столу	52
Чайные церемонии в разных странах мира	63
Китай	63
Япония	66
Корея	71
Англия	72
США	73
Россия	75
Современный чайный ритуал	78
Основные правила современного чайного этикета	78
Формы общения за чайным столом	83
Что еще нужно знать о чае	88
Заключение	93
Литература	94

По вопросам оптовой покупки книг
«Издательской группы АСТ» обращаться по адресу:
Звездный бульвар, дом 21, 7-й этаж
Тел. 615-43-38, 615-01-01, 615-55-13

Книги «Издательской группы АСТ» можно заказать по адресу:
107140, Москва, в/л 140. АСТ – «Книги по почте»

Популярное издание

ЧАЙ

**Чайные традиции и церемонии
в разных странах мира**

Автор-составитель

Колесниченко Людмила Владимировна

Редактор *И.Г. Живоглова*

Художественный редактор *И.Ю. Сетякин*

Оформление обложки *В.И. Грицько*

Технический редактор *А.В. Палтеев*

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2:
953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.02.953 Д 001056 03 05 от 10.03.2005 г.

ООО «Издательство АСТ»
178000, Россия, г. Тверь, пр. Чайковского, д. 19А, оф. 214

Наши электронные адреса:
WWW.ASTRU.RU E-mail: astrub@aha.ru

Издательство «Ставер»
83114, Украина, г. Донецк, ул. Щорса, 108а

Отпечатано с готовых диалитников
в типографии ОАО «Издательство «Самарский Дом печати»,
443884, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диалитников.

Настоящий чай —
это удивительный
напиток, умеющий соединять,
казалось бы, несоединимое:
телу он дает силы, бодрость
и энергию, а душе —
покой и наслаждение.
Мастерски приготовленный
чай принесет вам то,
за что его так высоко ценили
и любили в древности, —
здоровье, одухотворенный
покой и наслаждение.



«Самые лучшие традиции»
«Самые лучшие традиции»
Цена: 33,00р. 1-7
8 785170 234318
042110 31 07 2000
4780110 234318