



Как заваривать чай

Общие принципы:

- 1) вода должна быть чистой и с низким содержанием солей (общая минерализация до 0,4 — 0,5 г/л);
- 2) перед завариванием чая прогреть посуду;
- 3) не передерживать чай в воде слишком долго;
- 4) использовать воду нужной температуры.

С минерализацией воды всё просто. Вода из крана редко бывает действительно хороша для чая. Вода из бутылок, к сожалению, нестабильного качества. Чтобы чай полностью «раскрылся», и вы смогли почувствовать все оттенки его вкуса и аромата, **лучше взять воду из фильтра**. При заваривании очень жесткой водой даже самый изысканный чай получается совершенно невкусным.

Прогревают посуду чаще всего ополаскивая её кипятком, иногда осторожно прогревают на огне (можно засыпать в чайник чай и потряхивая одновременно прогревать чайник и подпекать чай).

Какую посуду использовать? Удобно пользоваться чайником или гайванью. Чайники и гайвани бывают фарфоровые, чугунные (чугунных гайваней нам не встречалось, только чайники), стеклянные и глиняные (керамические). Еще бывают кружки с вынимающейся дырчатой вставкой и крышкой. Существуют также новые типы посуды для заваривания чая — типоды и специальные стаканы с емкостью для чайных листьев, которую можно погружать в воду и вынимать оттуда, чтобы не передерживать чай.

Из какого материала выбрать чайник — дело вкуса. Нам больше всего нравятся чайники из исинской глины и фарфоровые гайвани. Сколько чайников держать в хозяйстве, зависит от того, какие чаи вы пьете и какие способы заваривания предпочитаете. Например, если пить только пуэры шу, достаточно одного чайника с толстыми стенками. Другие типы чая в этом чайнике заваривать уже нельзя — все они будут отдавать землей, древесиной, орехом и т.д.

Другие типы чая более «дружелюбны», в одном чайнике можно заваривать улуну, красные чаи и шены (разумеется, чайник после каждого использования следует тщательно ополаскивать водой). Некоторые любители чая имеют для каждого типа чая свой чайник (или даже не один).

От толщины стенок чайника зависит температурный режим заваривания чая в нем. Толстостенные чайники дольше держат тепло, в чайниках с тонкими стенками и в гайванях вода остывает быстрее. Поэтому чайники с толстыми стенками лучше подходят для более длительного выдерживания при высокой температуре, а тонкостенная посуда — для быстрого заваривания проливом. Стекло чайники работают как тонкостенные глиняные, и еще в них можно наблюдать, как разворачиваются листья.

Насколько горячую воду использовать и сколько времени должно пройти между заливанием воды в чайник с чаем и выливанием готового чая в чашки или чахай (сливник, такой маленький кувшинчик, можно использовать молочник)? В общем — от нескольких секунд до 10 — 15 минут.

В частности — смотря какой чай вы завариваете и каким способом. Например, зеленые чаи заваривают быстро и относительно «холодной» водой — около 80 — 85 градусов. Следует ли доводить воду до кипения и затем остужать до 80 градусов или же не доводить до кипения, а только лишь до 80 градусов — вопрос дискуссионный, есть разные мнения, и каждое обоснованно. Мы предлагаем попробовать так и эдак и выбрать вариант, который вам нравится больше.

Пуэры шен можно заваривать как коротко кипятком (пока он льется в ваш заварочный чайник, все равно остынет хотя бы градусов до 98), так и подольше «холодной» водой (80 — 90 градусов). Попробуйте по-разному. Даже зеленый чай можно попробовать заварить кипятком и поддержать минуту, но вряд ли результат кому-то понравится. Хотя люди разные!

Большинство красных чаёв, улунов и пуэров шен и шу нормально завариваются водой 95 градусов одну минуту. Если вы только начинаете знакомиться с чаем, начните с такого способа заварки. Зеленому чаю нужна вода 80 — 85 градусов и полминуты. Сколько раз можно заливать водой одну порцию чайных листьев? Зависит от вида и качества чая и длительности «экспозиции». Некоторые шены выдерживают и 15 заварок, красные чаи — обычно 2 — 3 (бывает, что и одну, а вторая уже невкусная). Попробуйте 😊

Также чай можно варить, заваривать очень большое количество листьев короткими для длинными заварками (так обычно поступают с дань цунами), заваривать горячим молоком (попробуйте с пуэрами шу) и т.д.

Зеленые и белые чаи, а также часть улунов и шенов можно «заваривать» **методом холодной экстракции** — залить водой комнатной температуры и оставить на час — два — три — ночь. Удобный способ сделать себе пару литров холодного зеленого чая для жаркого дня.

