

≡ ZenStudio Мое первое знакомство с чайной культурой состоялось впервые в 2004 году, когда мне посчастливилось оказаться на чайных плантациях в Ханчжоу, рядом со знаменитым Западным озером Сиху. Так началось мое увлекательное путешествие в мир китайского чая.

За лучшими чаями я всегда отправляюсь к своим китайским друзьям, которые выращивают и производят чай. Так за Утесными Улунами я еду в провинцию Фуцзянь, зеленый Лунцзин привожу из Чжэцзян, Пуэр - из Юньнань. Чаи высшего качества и ручной выделки можно найти только в тех местах, где эти чаи растут и обрабатываются.



Чтобы продегустировать, приобрести чай, чайную посуду, посетить чайную церемонию, звоните 53492911 Павел zenstudio@zenstudio.ee

ZenStudio

炎帝神农氏遍尝百草图

Лучшие чаи ручной сборки
и обработки из
экологически чистых
горных регионов Китая

炎帝神农氏遍尝百草图

Лучшие чай ручной сборки
и обработки из
экологически чистых
горных регионов Китая

茶

梁启德神话人物白描系列

Китайский чай 茶

Слово «Чай» во всех языках происходит от китайского 茶 cha и родиной чая, несомненно является Китай. Если история производства чая в различных странах не превышает 300 лет, то китайская чайная культура имеет историю более 5000 лет. Никто не знает о чае столько, сколько китайцы, и никто не научился выращивать и обрабатывать чай лучше, чем они.

Кроме производства чая, здесь получила развитие чайная культура, имеющая глубочайшие корни в философии, религии и китайской традиционной медицине. Особый термин «Чайный путь» включает в себя: не только выращивание и особую обработку чая, но и умение его правильно заваривать и дегустировать, позволяя раскрыться чайному листу, а вместе с ним, раскрыть и лучшие качества человека.

Качественный китайский чай никогда не бывает дешевым. Это связано с трудоемким процессом его выращивания и обработки. Лучшие чаи растут в на горных склонах и в ущельях, где достаточно влаги, нет прямых ветров и имеется почва с полезными минералами. Это должна быть местность с особыми климатическими условиями, где нет больших годовых колебаний температур.

В четко определенное время с чайного куста собирают чайную почку и два первых листа, конечно вручную. Затем начинается настоящее колдовство: чай завяливают, сминают, сушат, скручивают, прожаривают, убирают зелень, ферментируют. В итоге, из чая выводится влага и он приобретает необходимый аромат и вкус. Из 100-120 тысяч почек получается всего один килограмм готового чая!

Чай разделяется на 6 основных видов по степени ферментации: зеленый, желтый, белый, улун (светлый и темный), красный, черный, а также отдельно выделяют Пуэр, хотя он может относиться также как к зеленым, так и к черным чаям. Весь чай — это растение Камелия Китайская и разные сорта этого куста дают разные названия чаев. Но из одного куста, в принципе, можно сделать как зеленый, так и красный чай. Однако, веками сложилось, что каждый сорт, наиболее подходит для приготовления определенного вида чая.

Пуэр 普洱

Пуэр производится из старых и молодых деревьев в провинции Юннань. Разделяется на два вида: Шэн Ча (Сырой) и Шу Ча (Выдержанный). С древности, в этой провинции производили только Шэн Пуэр, который ближе к зеленому чаю, но при правильном хранении, со временем, такой Пуэр меняет вкус и аромат, становится ближе к черному чаю. В аромате Шэн Пуэра угадывается чернослив, фруктовые нотки, цветочность.

Технология искусственного состаривания была изобретена в 70-х годах, тогда появился Шу Пуэр, имеющий землистый глубокий аромат, во вкусе можно почувствовать орех, выпечку, различные травы. Шу Пуэр изготавливается по технологии черного чая, с использованием «влажного скирдования».

Ценность Пуэра определяется: в первую очередь, качеством изначального сырья, и только потом его возрастом. В связи с популярностью Пуэров в последнее время появилось большое количество подделок плохого качества.

Пуэр хорошего качества обладает полезными свойствами для желудка и пищеварения, выводит токсины, помогает снять лишний вес, обладает противомикробными и противовоспалительными свойствами, полезен для сердечно-сосудистой системы, производит омолаживающий эффект благодаря антиоксидантам.

Shu Puer Cha / Шу Пуэр — Выдержанный

Шу Пуэр «Цзинь Дин» Крупный лист 6 лет — 10 (25г), 98 (357г)

Шу Пуэр «Тянь Сян» Небесный аромат 12 (25г) 148 (357г)

Шу Пуэр Мэнхай выдержка 20 лет 25 (25г) 200 (250г)

Шу Пуэр Номия/Номисян Клейкий рис 16 (25г) 130 (250г)

Shen Puer Cha / Шэн Пуэр — Сырой, Зеленый

Лао Шу Старые Деревья 2014 — 11 (25г) 128 (357г)

Danzhu Крупный лист — 12 (25г) 148 (357г)

Нака «Да Чжэн» — 12 (25г) 128 (357г)



久仰 感恩茯茶 Jiuyang Gan En Fuzhuan Black Tea Anhua / Черный кирпичный чай с Золотыми Цветами из Аньхуа

Высокое качество (с полезными бактериями) 5-6 лет выдержка 25 г - 10, 500 г - 98, 1 кг - 190

黑茶-手筑春尖 Heicha Shǒu Zhù Chunjian / Черный кирпичный из весенних почек (полностью ручная обработка)

Высший сорт 25 г - 13, 100 г - 45, 1 кг - 250

黑茶-春尖茯茶 Heicha-Chunjianfucha / Черный кирпичный из Аньхуа, крупный копченый лист

Высший сорт 25 г - 12, 100 г - 40, 1 кг - 230

Полезные свойства чая

Полезные свойства напрямую зависят от качества чая, которое, в свою очередь, зависит от места произрастания и обработки чая.

Главное полезное свойство чая - он выводит из организма токсичные вещества и яды.

Чайное долголетие. Исследователи обнаружили, что среди людей долгожителей (более 100 лет) 80% имеют привычку регулярно употреблять чай.

Продление молодости. Японские ученые обнаружили, что чайные полифенолы в 18 раз эффективнее витамина Е в вопросах замедления старения. В чае содержится большое количество антиоксидантов, которые препятствуют окислительным процессам в клетках и продлевают жизнь. Чай также повышает защитные функции иммунитета, улучшает пищеварение и снижает вес.

Аминокислоты, которые содержатся в чае, участвуют в секреции дофамина. А дофамин участвует во множестве процессов, среди которых так называемая "система поощрения". Когда вы пьете чай, вы награждаете себя специальным удовольствием, которое китайские исследователи сравнили с влюбленностью.

Более 4000-х научных статей показывают, что эпигаллокатехингаллат (полифенол, содержащийся в чае) является надежным сдерживающим фактором для всех видов рака. Регулярное употребление красного чая снижает риск развития болезни Паркинсона на 71%.

Японские ученые обнаружили, что каждые 10 маленьких чашек чая уменьшают риск развития сердечно-сосудистых заболеваний у мужчин на 42%, а у женщин на 18%.

В одном мед. институте в Японии обнаружили, что за 6 месяцев употребления чая у 82% больных диабетом сахар в крови снизился на 9%.

В Китае чай издавна считался целебным напитком. После проведенных исследований было подтверждено, что чай улучшает пищеварение, понижает уровень холестерина в крови.

Чай придает человеку сил и бодрости, успокаивает и проясняет ум, помогает избавиться от стресса, человек меньше спит и лучше отдыхает, повышается работоспособность.

Зеленый чай (Лю ча) 绿茶

Является самым популярным в Китае чаем. Сортов зеленого чая более тысячи. Но есть наиболее известные, которые заслужили свое имя еще в прежние времена.

Зеленый чай—это самый свежий чай, его ферментация не превышает 10%. Лучшие зеленые чаи собирают в начале весны. Для сбора используют два чайных листа и почку между ними.

При обработке зеленого чая используют такие операции, как завяливание, фиксация, скручивание, сушка, прожарка.

Зеленые чаи различают по форме листа: игольчатый, плоский, спиральный, листовой, воробьиные язычки, ворсистые пики, ворсистые острия.

Зеленый чай обладает сильными антиоксидантными свойствами, благодаря высокому содержанию полифенолов. Исследования показали, что зеленый чай помогает снижать уровень холестерина, улучшать кровообращение и защищать от сердечно-сосудистых заболеваний. В зеленом чае содержатся катехины, оказывающие положительное воздействие в борьбе против рака. Кроме того, зеленый чай превосходно выводит из организма токсины и яды.

Всеми положительными качествами обладают исключительно свежие чаи высокого качества.

Хранить зеленые чаи лучше в холодильнике, не допуская попадания посторонних запахов.

Заваривать зеленые чаи можно несколькими способами:

1. Насыпать в стакан и залить водой 90-95 градусов на одну треть стакана. Слить, а затем залить полный стакан. Один, два раза можно доливать кипяток. Это простой деревенский способ.

2. В маленьком чайнике или гайвани. Первая заварка сливается через 5-10 секунд. Второй и третий настой около 30 секунд, последующие 1-1.5 минуты. Количество заварок зависит от конкретного сорта чая и его качества.

Черный чай (Хэй ча) 黑茶

Из-за путаницы с красными и черными чаями, его также называют темным.

Это постферментированный чай, у которого вкус и аромат возникают не в процессе обработки, а в результате самопроизвольной ферментации, как действие грибов и бактерий, в специальных условиях. Внутри прессованного черного чая можно увидеть колонии полезных бактерий *Erutium Cristatum*, китайцы называют их Золотые Цветы. Чем больше таких Цветов, тем выше ценность черного чая. Эти грибковые образования, при заварке, выделяют натуральные антисептики, подавляющие рост болезнетворных организмов. Поэтому настоем черного чая не плесневеет, он обладает противомикробным действием. Этот чай может храниться долго и это идет ему на пользу.

Если заваривать черный чай методом варки, то в настое выходит большое количество полезных минералов, фтор и селен.

Родиной Черных чаев является провинция Сычуань, еще в древние времена, черный чай оттуда распространялся в Тибет, Юго-восточную Азию, Монголию, а также к бурятам, калмыкам и тувинцам.

Черные чаи из провинции Хунань, уезда Аньхуа, отличаются качеством изготовления и более сложной технологией обработки. Хунаньские черные чаи очень высоко ценятся в Китае. Они имеют не грубый, как у Сычуаньских, а мягкий кисло-сладкий теплый вкус и очень долгое послевкусие. Настой маслянистый и плотный. Эти чаи великолепно снижают вес, улучшают пищеварения, защищают от кишечных инфекций, нейтрализуют токсины, регулируют содержание холестерина и сахара в крови. Чаи, в которых содержится большое количество «золотых цветов», называют средством китайской медицины, имеющим такие же полезные свойства, как и «грибы бессмертия» Линьчжи. Черный чай из Аньхуа назван учеными одним из самых полезных продуктов 21 века.

Заваривать черный чай необходимо водой 100 градусов, иногда его даже варят на слабом огне, в течение минуты-двух. При заваривании в чайнике или гайвани, время настоя от 30 секунд до 3-5 минут.

Красный чай



金俊眉 **Jin Jun Mei / Цзинь Цзюнь Мэй** — Золотые Брови
Высший сорт—20 (25г)

正山小种 **Zheng Shan Xiao Zhong / Чжэнь Шань Сяо Чжун** —
Малый вид из Уишань Высший сорт УИ—13 (25г)

老松小种 **Lao Sun Xiao Zhong / Лао Сун Сяо Чжун**—Малый вид,
двойного копчения на Старой Сосне Высший сорт—15 (25г)

老松野生 **Lao Sun Ye Sheng / Лао Сун Е Шен**—Дикий Малый вид,
копченный на Старой Сосне Изысканный—25 (25г)

祁门红茶 **Qi Men Hong Cha / Ци Мэнь Хун Ча**— Красный чай из
Цимэнь Премиум качество—12 (25г)

珠海金牙 **Zhu Hai Jin Ya / Чжу Хай Цзинь Я**—Золотые Почки с
Бамбукового Моря из Исина Высшее качество—13 (25г)

古树滇红 **Gu Shu Dian Hong / Гушу Дяньхун**—Юннаньский красный
со старых деревьев Высшее качество—15 (25г)

Зеленый Чай



西湖龙井 **Xihu Longjing Сиху Лунцзин**—Колодец Дракона с
Западного озера 18 (25г) 80 (125г)

洞庭碧螺春 **Dongting Biluochun Дунтин Билочунь**—Изумрудные
спирали весны с озера Дунтин 18 (25г) 80 (125г)

黄山毛峰 **Huangshan Maofeng Хуаншань Маофэн**—Ворсистые
пики Желтых гор 16 (25г) 58 (100г)

庐山云雾 **Lushan Yun Wu Лушань Юн У**—Облака и туман из Лушань
15 (25г) 55 (100г)

茉莉龙珠 **Moli Long Zhu / Моли Лун Чжу**—Жасминовая Жемчужина
Дракона 15 (25г) 55 (100г)

信阳毛尖 **Xinyang Maojian / Синьян Маоцзянь** - Ворсистые острия
из Синьян 16 (25г) 58 (100г)

六安瓜片 **Liu An Gua Pian / Люань Гуапянь** - Тыквенные семечки из
Люань 15 (25г) 55 (100г)

太平猴魁 **Taiping Houkui / Тайпин Хоукуй** - Обезьяний царь из
Тайпин 15 (25г) 55 (100г)

安吉白 **Anji Bai Cha / Анцзи Байча** - Зеленый с белых кустов
18 (25г) 80 (125г)

茉莉玉芽 **Emei Zhu Ye Qing / Эмей Чжу Е Цин** - Бамбуковые
листочки из Сычуань 16 (25г) 58 (100г)

Желтый чай (Хуан ча) 黄茶

Очень похож на зеленый чай, но его аромат более изысканный. Это потому, что при обработке, этот чай проходит процедуру «томления», когда его прогревают над углями, а затем оборачивают и томят в течение нескольких суток. Это называется Мэнь Хуан (Желтое томление).

Когда-то, этот сорт чая был очень редким и его нельзя было вывозить из Ки- тая. Сейчас он более доступен, но разновидностей желтого чая совсем немного. Делится на «большие» желтые и «малые» желтые. Лучшими считаются: Цзюньшань Иньчжэнь (Серебряные иглы с гор Цзюньшань) и Хуошань Ху- ан Я (Желтые почки из Хуошань), чаи этих сортов содержат большое количество почек.

В желтом чае содержится большое количество теина, поэтому он хорошо бодрит, снимает усталость и напряжение. Препятствует разрушению нервных клеток, за счет большого количества полифенолов. Повышает выносливость и устойчивость к стрессам. Обладает противовоспалительным действием, нейтрализует отравления. Укрепляет стенки сосудов и повышает их эластичность. Препятствует развитию сердечно-сосудистых заболеваний. Большое содержание витамина Р в желтом чае, помогает иметь гладкую и красивую кожу, убирает покраснения, делает кожу упругой. Выводит жир, повышает защитные силы организма.

Заваривать желтый чай можно в гайвани, чайнике и просто в стакане.

1. Насыпьте в стеклянный стакан немного чая, залейте на 2 см горячей водой 95 градусов. Спустя 10-15 секунд слейте. Вдохните изысканный аромат. Затем залейте полный стакан, через некоторое время вы увидите «танец чая». Пить можно прямо из стакана, доливая горячую воду.

2. Разогрейте гайвань или чайник. Засыпьте 5-6 г чая на 180 мл воды. Залейте кипятком 90-95 градусов. Через 10-20 секунд слейте первый настой. Чай распарится, теперь он стал очень ароматным. Заливаем повторно горячей водой и настаиваем от 20 до 40 секунд первые два раза, затем время настоя можно

5 увеличить до минуты и более.

Красный чай (Хун ча) 红茶

Китайский красный чай, в Европе, России и Америке называется черным. Красный чай - это глубоко ферментированный чай, который разделяется на два вида: Сяочжуны и Гунфухуны. При обработке, Сяочжуны проходят операцию «го хун го» - «прохождение красного котла», так появляется «огненный» привкус. Это самые старые из красных чаев, они являются родоначальниками всех черных чаев, известных на Западе. Гунфухуны проходят «сушку» без «красного котла» и отличаются по вкусу.

Высшим сортом красного чая является Цзинь Цзюнь Мэй (Золотые Брови), он изготавливается с большим содержанием почек, а также высоко ценится Лао Сун Е Шэн (Дикий Малый Вид), который собирают с дикорастущих кустов Сяочжуна в окрестностях деревни Тунму в Уишань и обрабатывают по древней технологии копчения на дровах сосны Мавэйсун «Сосна-конский хвост». Эти сорта отличаются своей глубиной и изысканностью аромата и вкуса.

Лучшие сорта красного чая содержат в своем аромате фруктовые, цветочные и медовые нотки, во вкусе ощущается терпкость, насыщенность и большое количество эфирных масел.

Красный чай обладает превосходным согревающим действием, за счет мягкого воздействия на сердечно-сосудистую систему, его употребление улучшает пищеварение, уменьшает уровень холестерина, хорошо бодрит, повышает умственную и физическую активность, замедляет процессы старения, выводит лишние жиры из организма., стимулирует иммунную систему.

Для заваривания красного чая, подойдет чайник, гайвань или просто стакан. Этот чай можно заварить «по-деревенски», просто засыпав в стакан. Но вкуснее, использовать небольшой чайник и сделать несколько проливов, в течение которых будет меняться вкус чая. Первый настой у красного чая не сливается. Температура воды 90-95 градусов, время настоя от 15 секунд до 1 минуты. При отсутствии необходимой посуды, этот чай можно также положить в сито и медленно пролить через него воду прямо в стакан. Количество заварок красного чая хорошего качества, более 10-12 раз.

Темный Улун / Утесный 岩茶

不见天 **Bu Jian Tian / Бу Цзянь Тянь**—Никогда не видевший неба
Высшее качество—16 (25г)

北斗 **Bei Dou / Бэй Доу**— Большой Северный Ковш
Высшее качество—16 (25г)

雀舌 **Que She / Цюэ Шэ**—Воробьиные Язычки
Изысканный—18 (25г)

奇兰 **Qi Lan / Ци Лань**—Прекрасная орхидея
Высшее качество—16 (25г)

黄玫瑰 **Huang Mei Gui / Хуан Мэй Гуй**—Желтая роза
Высшее качество—18 (25г)

黄观音 **Huang Guan Yin / Хуан Гуаньинь**—Желтая Гуаньинь
Высшее качество—16 (25г)

黄金桂 **Huang Jin Gui / Хуан Цзинь Гуй**—Золотая Корица
Изысканный—18 (25г)

每占 **Mei Zhan / Дикая Слива из Уишань**
Высшее качество—16 (25г)

佛手 **Fo Shou / Фо Шоу**—Рука Будды
Высшее качество—18 (25г)

凤凰单枞 **Feng Huang Dan Cun / Фэн Хуан Дань Цун**—Одинокие кусты с горы Феникса (Гуандун)
Высшее качество—16 (25г)

金毛猴 **Jin Mao Hou / Цзинь Мао Хоу**—Золотоволосая Обезьяна
Высшее качество—18 (25г)

金牡丹 **Jin Mudan / Цзинь Мудань**—Золотой Пион
Высшее качество—18 (25г)

铁罗汉 **Tie Luo Han / Те Ло Хань**—Железный архат
Высшее качество—18 (25г)

八仙 **Ba Xian / Ба Сянь**—Восемь Бессмертных
Высшее качество—18 (25г)

Желтый Чай



霍山黄芽 **Huoshan Huang Ya Хуошань Хуан Я** — Желтые ли- сточки с гор Хуашань

Высшее качество—15 (25г)

君山银针 **Jun Shan Yin Zhen / Цзюнь Шань Инь Чжэнь** — Серебряные иглы с гор Цзюньшань

Высшее качество—16 (25г)

黄金呀 **Huang Jin Ya / Хуан Цзинь Я**—Золотая Почка
Высшее качество—25 (25г) 98 (125г)

Белый чай (Бай ча) 白茶

Белый чай производится по самой древней технологии, его собирают, завяливают и сушат. В процессе сушки требуется особое мастерство. В отличие от других чаев, белый чай не проходит процедуру сминания и обжаривания. Из-за этого, для изготовления белого чая требуется самое лучшее сырье. В белом чае действующих ферментов остается намного больше, чем в зеленом, вкус его плотнее, он даже меняется со временем. Поэтому белый чай из лучшего сырья, через 3-5 лет становится насыщеннее и цена его выше.

На почках белого чая можно увидеть белые ворсинки, которые называются байхао, отсюда пошло слово «байховый». Химический состав готового белого чая наиболее близок к живому чайному листу, в нем очень большое количество антиоксидантов. Однако, экстрактивность белого чая ниже, чем у зеленого или красного, поэтому вкус его тоньше, не все вещества выходят в настой.

Известно, что еще в древности, белый чай спасал от эпидемий. Он эффективно борется с «тремя высотами» (сань гао) - повышенным давлением, высоким уровнем холестерина и глюкозы в крови. Кроме того, белый чай эффективен в «трех противостояниях» - от вредного воздействия радиации, против старения и опухолей.

Более 90% китайского белого чая производят в провинции Фуцзянь, а большую его часть — в уезде Фудин в горах Таймушань. Белые чаи производят из кустов двух сортов — Да Бай (Большой Белый) и Да Хао (Большие ворсинки). Самый знаменитый и дорогой сорт Бай Хао Инь Чжэнь родом из этой местности, производится только из почек. Для сорта Бай Мудань (Белый Пион) берут почку и два первых листа. Более крупные листья идут на сорта Гун Мэй (Подарочные брови) и Шоу Мэй (Брови подношения).

Заваривать белый чай можно как в стакане, просто засыпав и залив водой, так и традиционным способом, в гайвани или чайнике, что делает белый чай значительно вкуснее и ароматнее. Температура воды 95 градусов, первый настой 30-50 секунд, последующие 15-20 секунд. Количество 5-6 грамм на 180 мл воды.

Темный Улун



大红袍 **Da Hong Pao / Дахунпао** — Большой Красный Халат Высшее качество — 16 (25г)

肉桂 **Rou Gui / Жоугуй** — Корица из Уишань
Высшее качество — 16 (25г)

水仙 **Shui Xian / Шуйсянь** — Нарцисс из Уишань
Высшее качество — 16 (25г)

柏鸡冠 **Bai Ji Guan / Байцзигуань** — Белый Петушинный Гребень Высшее качество — 16 (25г)

半天腰 **Ban Tian Yao / Бантяняо** — Пояс с половиной неба Высшее качество — 16 (25г)

老丛水仙 **Lao Cong Shui Xian / Лао Цун Шуйсянь** — Нарцисс со старых кустов из Уи Высшее качество — 18 (25г)

水金龟 **Shui Jin Gui / Шуй Цзинь Гуй** — Золотая водяная черепаха
Высшее качество — 16 (25г)

Темный Улун (Улун ча) 乌龙茶

Темные улуны — это среднеферментированные чай, но в отличие от светлых улунов, здесь используется Хунбэй — прогревание на углях, что делает этот чай не только ароматным, но и темным, похожим на черный или красный чай. Родиной темных улунов являются два места, это горы Уишань в провинции Фуцзянь и горы Фэнхуан в провинции Гуандун. Улуны из Уишаня также называют «утесными», поскольку произрастают они среди утесов, минеральные вещества которых, богато удобряют почву для чайных кустов. Наилучшие Уишаньские Яньча (Утесные) обладают «утесной мелодией» - особым утонченным вкусом и ароматом карамели, фруктов, миндаля, сдобы и дикой сливы. Этот чай одновременно терпкий и нежный, яркий и глубокий.

Как в Уишань, так и в горах Феникса производятся разные сорта темных улунов. Это такие известные, как Дахунпао (Большой красный халат), Фэнхуан Данцун (Одинокие кусты с горы Феникса), Жоугуй (Корица из Уишань).

Темные улуны относятся к чаям, которые можно пить в любое время суток. Утром, такой чай согревает и бодрит, позволяет лучше сосредоточиться, заряжает энергией. В течение дня, он поможет сохранять равновесие и стрессоустойчивость, вечером, поможет расслабиться, очистит тело от токсинов, а ум от лишних мыслей. Утесные темные улуны известны своим превосходным действием на центральную нервную систему. Благодаря соединениям, содержащимся в этом чае, уходит беспокойство, легче найти позитивный настрой.

Выбирая темный улун, вы можете попробовать легкую или более сильную прожарку, от этого зависит, будет ли чайный настой более терпким и убедительным или он будет легким, свежим, с утонченным ароматом.

Заваривать Темные улуны можно в гайвани или чайнике, чем лучше качество, тем больше проливов чай выдержит, хорошие сорта проливаются по 8 и даже 10 раз. Температура воды 90-95 градусов, так чай лучше раскрывается. Первый пролив лучше сделать совсем коротким, т.е. не ждать вообще, а сразу слить. Последующие заварки от 20 до 40 секунд.

Белый Чай



白毫银针 **Bai Hao Yin Zhen / Бай Хао Инь Чжэнь** — Серебряные иглы с белым ворсом из Фудин Высшее качество — 16 (25г)

白牡丹 **Bai Mudan / Бай Мудань** — Белый пион Высшее качество — 15 (25г)

老白茶 **Lao Bai Cha / Лао Бай Ча** - Выдержанный Белый чай из Фудин (8-10 лет) Высшее качество - 13 (25г) 138 (357г)

荒野白茶-2008 **Bai cha-Huangye 2008** - Дикий Выдержанный белый из Фудин Изысканный - 15 (25г) 357 г - 158

福鼎白牡丹 老白茶 **Fuding Bai Mudan / Выдержанный Белый Пион из Фудин 2018** Высший сорт - 13 (25 г), 357 г - 120

Светлый Улун (Цин Ча) 青茶

Улун—это особый вид чая, для которого ферментация проводится только частично, поэтому Улуны называют среднеферментированными чаями, они уже не зеленые, но еще не стали красными.

Светлые улуны—это очень ароматные чаи! Процесс их изготовления сложен и состоит из многократного сминания, сушки, прожарки, скручивания. Готовый чай выглядит, как светло-зеленые листья, скрученные в комочки. В процессе заваривания, каждый комочек разворачивается и превращается в большой лист. Поэтому, для заваривания светлых улунов нужно подобрать посуду с широким горлышком и достаточным объемом.

Светлые улуны обладают потрясающим ароматом сирени, меда, орхидеи. Во вкусе угадываются фрукты, цветы и очаровательная сладость. Кажется, что этот чай содержит добавки, но на самом деле, это натуральный чистый вкус светлого улуна.

Наиболее известным светлым улуном является Тегуаньинь, чья родина— провинция Фуцзянь и уезд Анси. Это самый лучший, самый известный и дорогой сорт.

Светлый улун—это чай для расслабления и хорошего настроения. Он наиболее подходит для послеобеденного или вечернего времени. Лабораторные тесты выявили, что улун способствует замедлению и остановке раковых клеток, снижает воспаления и интоксикацию организма. Большое количество эфирных масел и полифенолов позитивно воздействует на нервную систему.

Хранить светлые улуны необходимо в холодильнике, при минусовой температуре.

При заваривании светлого улуна, лучше использовать гайвань или чайник с широким горлышком. Температура воды около 100 градусов. Используются проливы от 10 до 40 секунд. Светлый улун не стоит заваривать в стакане или чайнике так, чтобы он оставался в воде надолго, это делает чай невыразительным. Чем тонченнее аромат и вкус светлого улуна, тем он дороже.

Светлый Улун



铁观音 **Tie Guan Yin Тегуаньинь** — Железная Богиня
Премиум качество— 16(25г), Высшее качество— 18(25г)

奶香金萱 **Nai Xiang Jin Xuan / Най Сян Цзинь Сюань** -
Молочный Улун
Натуральный, Высшее качество— 15 (25г)

黄金桂 **Huangjin Gui / Хуан Цзинь Гуй** — Золотая Корица
Премиум качество— 15 (25г)

毛蟹 **Mao Xie / Мао Се** - Ворсистый краб
Премиум качество— 10 евро (25г)