

Здравствуй, уважаемый любитель чая!

Если ты читаешь это письмо - значит к тебе попал один из наборов чая Чистый Китай. И текст дальше поможет заварить так, чтоб было вкусно.

Есть 2 способа заваривания среди множества, о которых расскажу. Назовем их Европейский и Китайский.

Европейский - это когда на большой чайник из фарфора, стекла или глины объемом 500 мл (такой найдется в каждом доме) возьмем 3-5 гр чая. Ополоснем чайник кипятком - прогреем его, засыпем чайный лист и зальем горячей водой. Пускай постоит 3-5 минут, и разливайте ароматный чай по пиалам или чашкам. Для Красного чая, Пуэра и некоторых Улунов можно сделать еще 1 заварку, настояв ее 5 минут.

Уточним насчет количества чая и температуры воды. Зеленого желательно положить поменьше, 3 гр., и заварить **ОСТЫВШЕЙ 5-7 МИНУТ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ВОДОЙ**. Так он не будет горчить, получится легким и освежающим. Белый чай можно заваривать и кипятком и чуть остывшей до 85-90 гр. водой. Остальным чаям пойдет и крутой кипяток. Для Красного чая, Пуэра и некоторых Улунов можно сделать еще 1 заварку, настояв ее 5 минут.

Китайский способ - это когда такое же кол-во Чайного листа заваривают в маленькой посуде (100-150мл), делая короткие, по 20-30сек заварки-проливы. Полученный крепкий чайный настой разливают по не большим пиалам, и пьют маленькими глотками. Таких заварок можно сделать 5-7. Правило касемо температуры воды такие же.

А чай - это всегда путь экспериментов, рекомендации эти примерные. Так что смело можете менять количество чайного листа, время и количество заварки, чтоб подобрать именно ту комбинацию, которая понравится Вам.

С уважением
Руслан, Чисто Китай