

Чайный FAQ

Прежде чем спрашивать

****КИТАЙСКИЙ ЧАЙ****

Так уж сложилось, что китайский чай особенно любим в этом ИТТ тредѐ.

1Какие есть виды китайских чаев?****

<http://lurkmore.to/Чай>

https://docs.google.com/document/d/1zLfZQYQ_St3-FGbfEfCQhxavTLCZbE7QwDt3xoJei1w

****Хочу попробовать этот ваш китайский чай. С чего начать?****

Купить набор чайных пробников и попробовать всего понемногу. Не беги сразу заказывать мешок пуэра, наслушавшись чайных подкастов. Вполне возможно, что он тебе не понравится.

****Какой чай не стоит брать?****

Любой ароматизированный, молочный улун туда же, различные смеси из говна и палок, 30-ти летние пуэры за 500р, китайские наборы таблеток пуэра в красивых мешочках и вообще любые мини таблетки пуэра. В них редко попадает хорошее сырье.

****Как читать этикетки пуэра?****

Первая ссылка в гугле <http://www.renzio.i.ru/mental/puer/chitay.html>

****Как правильно заварить китайский чай?****

Кипятком. Гугл знает ответы. Традиционный способ заварки в гайвани проливами: быстрыми заварками (не более минуты). 5-7г сухой заварки норма. Первой заваркой сливают пыль и ее не пьют.

****Какая нужна посуда для заварки китайского чая? Что делать, если нет Гайванит**

Чай можно заваривать в чем угодно: в чайнике, в гайвани, в стакане, в специальной чайному колбе, френчпрессе. Если цель не попить чай, а выебнуться знаниями чайной церемонии, скажем, чтобы тянка потекла, то тебе нужны: чабань, чахай, чэхэ, чадзюй, чабэй, гайвань или чайник из исинской глины, не забудь про глиняного Будду и жабу.

****Как хранить чай?****

Зеленые сорта, желтые, белые, светлые улуны хранить в холодильнике вдали от посторонних запахов. Сильно ферментированные сорта: красный, пуэры, темные улуны можно хранить при комнатной температуре на книжной полке.

****Какой водой заварить чай? Какая вода хорошая?****

В самом Китае отсутствует ЩБАБУШКИ плохой/хорошей воды (Как и сама хорошая вода). Наши щбабушки знали, что хороший чай получается из хорошей воды. Потому бери родниковую воду, колодезную воду, хорошую бутилированную воду и ту воду которая нравится лично тебе, так ты переплюнешь китайцев.

****ПАКЕТИРОВАННЫЙ ЧАЙ****

По мнению анона, пакетированный чай не чай. Тем не менее пакетированный чай представленный в российских масмаркетах не так плох, как мог бы быть, так что, если ты не мамкин элитарней бери смело липтон, гринфилд и т. д.

Хороший пакетированный чай есть в пирамидках, но уже дороже.

****ЯПОНСКИЙ ЧАЙ****

Матча — порошок чай, используемый в японской чайной церемонии. Растворяется в холодной или горячей воде бамбуковой кисточкой. Можно делать коктейли и добавлять еду. Может быть дешевым и хуевым или дорогим и охуенным.

****ТРАВЯНОЙ ЧАЙ****

Можно заварить не только листья чайного дерева, но и даже %%иван-чай%%, горький кудин, ягодки годжи, шиповник, батины травы и старые портянки. Причем это все даже в самом Китае называется чаем.

****ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ЧАЕПИТИЯ****

Есть приложения, которые позволяют хранить информацию о чаепитиях — количество использованного чайного листа, температура воды, объем используемой посуды, дата чаепития, ваши впечатления.

Steeped

Подсказывает для какого сорта чая сколько брать чайного листа, какой температурой заваривать, какой длительности должен быть пролив (для этого в приложении есть таймер). Позволяет подбирать эти параметры под свой вкус.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=app.steeped.android&hl=en&gl=US>

<https://apps.apple.com/us/app/steeped-tea-brewing-companion/id1545245359>

MyTeaPal.

Есть возможность фиксировать ту же информацию о чаепитии, что и предыдущее приложение, а также записывать впечатления о каждом проливе. Есть возможность составить свою коллекцию чая и чайной посуды.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.myteapal.myteapal&hl=en&gl=US>

<https://apps.apple.com/us/app/myteapal-tea-timer-journal/id1532542738>

****Что еще почитать о чае?***

<https://vk.com/audios-47905050> — Пуэр FM;

<https://vk.com/audios-64840598> — TeaPOD.

<http://teatips.ru/> — старейший чайный сайт России, имеет форум, на котором разбирались очень многие вопросы;

<http://puer.ru/forum/> — еще один чайный форум.

<http://www.tea-terra.ru/> - сайт со всякими полезными статьями, там же публикуются всякие новые подкасты.

Ссылка на пасту

https://docs.google.com/document/d/1NU_fvJJK8uiDnJ7j20eK5z2GEMotAln206Z_VdMPTMw/edit#

(редактируемая)

Теперь и в телеграме: <https://t.me/joinchat/AAAAAEKmF1DXd4tFaGDB-Q>