

[Чайные записи](#)[Полезные статьи](#)[Новости](#)

чайные записи

June 16, 2025

Все, что вам нужно знать о чае

0

784

Любознательность к китайскому чаю может возникнуть по разным причинам: может быть, вы случайно зашли в Чайную Почту, а может нашли старый пакетик чая без понимания, как его использовать, или же просто хотите узнать что-то новое. Мы здесь, чтобы рассказать основы простым языком.

Наверх

Заваривание чая методом Пин Ча (проливом) - это когда горячая вода добавляется постепенно и небольшими порциями, и её контакт с чайным листом непродолжительный, чтобы максимально раскрыть вкус и аромат в маленьком объеме. Это превращает процесс в ритуал, открывающий всю красоту чая.

Основное правило: наслаждаться вкусом и не бояться ошибок! Ведь чай - это удовольствие и направление вашего внимания к деталям. Каждый ингредиент здесь как цвет на художественной палитре, а каждое действие - как мазок кисти. Так что, даже если кажется, что можно обойтись простым способом заваривания, иногда стоит подарить себе этот момент для наслаждения внимательно приготовленным чаем.



Вода

Ключ к идеальному чаепитию — это хорошая, качественная вода. Важно подобрать температуру воды в зависимости от типа чая. Если на упаковке нет указаний, вот краткие советы:

- Белые, жёлтые, зеленые чаи: 60°—80°, или нагретая до состояния «Крабий глаз». На дне чайника появляются самые маленькие пузырьки.
- Красные, улуны, юные Шэн пуэры: 85°—90°, а точнее «Жемчужные нити». Ищите пузырьки, поднимающиеся к поверхности красивыми нитями.
- Шу пуэры, выдержанные шэны, Хэй Ча: 90°—95°, иначе называемой «Бурлящий источник». Вода должна быть по кипящей с глубоким гулом и большими пузырями на поверхности. Однако следите, чтобы кипяток не начал плескаться, тогда он будет считаться прокипяченным, а значит может потеряться качество воды для заваривания чая.

Наверх

Важный лайфхак! Самый лучший способ приготовить воду - это довести до кипения и затем остудить до нужной температуры. Вот простая шпаргалка для ориентировки:

- Вода, прогретая до больших пузырей, составляет 95-99 градусов.
- Каждые 5 минут остывает примерно на 7-10 градусов.
- Для зелёных чаев идеально остудить воду 15 минут.
- Улуны заваривайте через 5-10 минут после кипячения.
- Красные чаи требуют немного остуженной воды, подождите минуту-две.
- Для пуэров, Хэй Ча и старых шэнов используйте свежее кипяченую воду, которая полностью раскроет их густой и насыщенный вкус.

Также важна и сама вода, которую вы используете для заваривания. В Беларуси можно найти несколько хороших вариантов. Архыз, Королевская, Гравская вода — это то, что можно брать и использовать. Находите то, что нравится вам больше всего, и ваш чай будет еще вкуснее!

Просто следуйте этим советам, и ваш чай будет близок к идеалу!

Граммовка

Заваривая чай, помните, что количество — это важно! Но учитывайте, что чай разный бывает: и плотный, и пушистый, и прессованный. Так что советы по количеству могут служить лишь общим ориентиром.

Самый простой способ - воспользоваться весами.

Вот сколько чая брать на 150 мл воды.

- Зеленый: 5-6 г
- Белый: 5-7 г
- Желтый: 5-7 г
- Улун: 5-8 г
- Красный: 6-7 г
- Шен Пуэр: 5-7 г
- Шу Пуэр и Хэй Ча: 8-15 г

Как пользоваться чайной ложкой для оценки:

- Легкие, рыхлые, крупнолистовые чаи: 1 ч.л. около 1-1,5 г. На 150 мл воды вам нужно около 2-4 ложки.
- Слабо прессованный чай: 1 ч.л. около 3-3,5 г. Достаточно 1-2 ложек.
- Плотно прессованный чай: 1 ч.л. равняется 4-4,5 г. Нужно около 1 ложки, но можно и меньше.

Наверх

- Мелкий плотный чай: 1 ч.л. это 2-2,5 г. Примерно 1-2 ложки.
- Мелкий пушистый чай: 1 ч.л. равняется 1,5 г. Нужно около 2-3 ложек.
- Сферический скрученный улун: 1 ч.л. это 3г. Вам понадобится около 1 - 1,5 ложки.

Выбирай объем в зависимости от компании: 100-150 мл для 1-2 человек, а для большей группы подойдет 260-350 мл.

Это только отправные точки для чайных экспериментов. Смело пробуйте разное количество для достижения идеального вкуса, но начинайте с малого.



Знакомство с посудой

Давайте вместе разберемся в посуде, которая делает чаепитие таким особенным. На самом деле, не обязательно придерживаться строгих правил, ведь главное - это удобство. Однако небольшое погружение в чайный мир может приоткрыть двери к новым знаниям и впечатлениям.

Начнем с **гайвани** - это сердце чайной церемонии, представляющее собой сосуд для заваривания чая, что в переводе с китайского означает «пиала с крышкой». Она позволяет равномерно распределять тепло и настаивать чай до идеального состояния. Если ты новичок в чайной культуре, обрати внимание на фарфоровые гайвани. Они идеально подойдут для начала путешествия в мир чая.

Чахай играет не менее важную роль. В этот сосуд переливают чай, чтобы избежать его перезаваривания и равномерно разлить между гостями. Это позволяет смешать более крепкий чай с дна и

Наверх

менее крепкий с поверхности, чтобы вкус был однородным. Если чахая под рукой нет, подойдет любая подходящая ёмкость.

И, конечно, не забудем **о пиалах** — этих маленьких чашечках, несмотря на их размер, позволяют в полной мере ощутить все тонкости вкуса и аромата вашего чая. Вы удивитесь, сколько «крошек» может потребоваться, чтобы утолить вашу жажду и удовлетворить любопытство китайского чая.

Таким образом, каждый элемент посуды важен и превращает чаепитие в настоящий праздник для души и тела.

Прогрев посуды

Начинаем заваривать чай! Вода уже нагрета, посуда и выбранный чай находятся в готовности. Лучше начать с чуть более прохладной воды и меньшего количества чая, чтобы все было под контролем и без лишних ошибок.

Первый шаг - прогрейте посуду. Это нужно для раскрытия аромата чая. Залейте воду в гайвань, а затем распределите ее в чахай и пиалы.

Прежде чем заваривать чай, познакомьтесь с сухим листом. Это поможет вам оценить его качество и аромат. Сперва вздохните на сухие чайные листья, чтобы прогреть их дыханием и пробудить аромат, а после вдохните и почувствуйте их текстуру. Это важный этап, позволяющий вам лучше понять чай, который вы собираетесь заварить.

Далее, прогрейте сухие листья в уже прогретой посуде. Просто положите чай в теплую гайвань или чайник и немного встряхните. Это позволит листьям раскрыть свои ароматы еще до того, как вы зальете их водой. Теперь вы готовы к следующему этапу заваривания чая.

Промывка чая - это быстрое заливание и сливание воды, чтобы снять пыль с листьев. Но не все чаи это любят. Промывать следует старые чаи, прессованные, тайваньцев (по желанию). А вот в уишаньских чаях, зелёных, белых и гуандунских, лучше пропустить этот шаг, чтобы не потерять их нежный вкус, который порадует вас уже с первого заваривания. Если очень хочется - сделайте первый пролив быстрым и с прохладной водой.

Далее - самое важное: заливаем чай готовой водой, накрываем крышкой и ждем. О времени проливов расскажем ниже. Переливаем чай в чахай до последней капли, чтобы остановить процесс заваривания. После этого чай разливается по пиалам. И вот теперь наступает момент истинного наслаждения каждым глотком, открывая для себя все грани вкуса и аромата.

Наверх

Заваривая чай, играйте с тремя вещами: сколько берете сухого чая, насколько горячая вода и сколько времени держите чай в воде. Это ваши инструменты для идеального чая!

И помните правило, никто не становится мастером с первого раза. После нескольких повторений у вас все получится. Если что-то не получается, приходите на дегустации, спрашивайте, научим всему.



Время проливов

1. Светлые улуны

Светлые улуны требуют особенного подхода для максимального раскрытия их вкуса и аромата. Залейте чай водой и дайте ему настояться в течение 15-17 секунд, после чего слейте настой. Повторите процесс заваривания 5-6 раз, постепенно увеличивая время настаивания, прибавляя приблизительно по паре секунды на каждый последующий пролив.

Количество проливов и насыщенность вкуса могут различаться в зависимости от региона происхождения улунов:

- **Тайваньские улуны** обычно выдерживают 6-8 проливов, отдавая максимум вкуса на 3-4 проливе. Время настаивания следует увеличивать на 5 секунд с каждой новой заваркой.
- **Улуны из Уишаня** также дают наилучший вкус на 2-3 проливе, но могут выдерживать до 4-5 проливов. Время настаивания можно увеличивать на 3-4 секунды, с учётом того, что первый был 5-8 с.
- **Гуандунские улуны** часто требуют особенного внимания и могут выдерживать 6-7 проливов, с увеличением времени

Наверх

настаивания на 3-5 секунд с каждым новым проливом, с учётом того, что первый был 5-8 с.

Следуя этим рекомендациям, вы сможете получить идеальный вкус и аромат от вашего улунского чая.

2. Темные улуны

Темные улуны, как и светлые, нуждаются в особом подходе. Залейте чай водой и дайте ему настояться в течение 15-20 секунд, после чего слейте настой. Повторите процесс 6-8 раз, постепенно увеличивая время настаивания.

3. Зеленые чаи

Зеленые чаи также требуют внимания к деталям. Залейте чай остывшей водой, время настаивания должно составлять от 5 до 7 секунд. Этот короткий промежуток позволяет полностью раскрыть тонкий и свежий вкус, не делая чай слишком горьким.

4. Белый чай

Белый чай обладает нежным вкусом, который требует бережного обращения. Сначала налейте горячую воду в чахай и остудите её в течение 30-40 секунд до оптимальной температуры. Затем заварите чай, настаивая его 8-10 секунд, после чего слейте настой. Повторите процесс заваривания 6-10 раз, каждый раз увеличивая время настаивания, чтобы полностью раскрыть богатство вкуса.

5. Пуэр

Шу пуэр, как и другая **Хэй Ча**, требует индивидуального подхода в зависимости от ваших предпочтений. Обычно, настаивайте чай по вкусу, что занимает от 15 до 20 секунд. Пуэры можно заваривать 5-6 раз, постепенно увеличивая время настаивания, чтобы каждый новый пролив раскрывал новые грани вкуса этого уникального чая.

С **шэнами** всё сложнее. К молодым (до пяти лет) стоит относиться как к зелёным, а к зрелым (15 лет и более) как к шу.

Наверх



Ритуалы про чайных духов

У каждого места есть свой дух, и даже за чайной доской стоит кто-то, кто оберегает её. Нам часто задают вопрос - зачем нужны чайные фигурки?

1. Точка приложения внимания

Чайная фигурка помогает переключить внимание с суеты на неспешную атмосферу. Наблюдая, как вода плавно льется на жабку, как она меняет цвет, и наслаждаясь послевкусием чая, мы тренируем свою осознанность и присутствие здесь и сейчас.

Наверх

2. Метафизическая

В древности божествам уделяли большое значение: им подносили первую чашу чая, еду и подарки. Божество-хранитель оберегало дом и семью от невзгод, так же как домовые в старых домах наших предков. Именно поэтому первую пиалу принято выливать на фигурку, выражая знак почтения и благодарности или жертвы.

3. Друг, товарищ и брат

Как часто бывает, что нет с кем попить чаю? Некому рассказать и поделиться ощущением сокровенной значимости тех нескольких чайных горошин в вашей гайвани? В такие моменты чайная фигурка становится вашим молчаливым и внимательным собеседником.

Можно сказать, что чайные фигурки придают вашему чаепитию особый шарм и смысл. Они помогают сделать процесс заваривания и питья более глубоким и осознанным. Не бойтесь экспериментировать и добавлять новые элементы в ваше чайное пространство. У нас, в нашем чайном магазине, вы найдете уникальные фигурки и аксессуары. Приходите, и мы поможем вам сделать каждое чаепитие особенным и незабываемым.

Поделиться находкой

Оставить комментарий

To add a comment, please [sign up](#) or [log in](#).

Ваш комментарий

Наверх

