



1. Все сорта зеленого и черного чая делаются из растения *Camellia Sinensis*.
2. Чай необходимо хранить в прохладном, сухом темном месте, желательно в металлической банке или стеклянной банке. Не рекомендуется хранить чай дольше года во избежание порчи и потери аромата.
3. Чашка чая содержит в два раза меньше кофеина, чем чашка кофе. Вы можете удалить из напитка 80% кофеина, если зальете чай кипятком, подождете 30 секунд и сольете жидкость. После этого можно залить чай свежей порцией кипятка и заваривать 5 минут.
4. Слово «чай» в английском и родственных языках (tea) происходит из названия чая в

китайском диалекте Амой — Те (произносится Тэй). В Мандаринском диалекте слово, обозначающее чай — Cha. От него произошли слова Char, Chai и другие похожие. Видимо, используется то или иное название в зависимости от того, кто поставлял чай в ту или иную страну. В некоторых странах используются оба варианта.

5. Часто можно прочесть, что чай пил еще китайский император Шен Нунг почти 5 тысяч лет назад, определивший, что чайные листья, брошенные в воду, превращают ее в бодрящий напиток. Однако документальных подтверждений этим фактам нет. Первое упоминание об использовании чая относится к 4 веку нашей эры. Ученые при этом считают, что чай начали пить много столетий назад в Восточной Азии. Там он использовался в медицинских целях, в виде сушеных листьев, с добавкой лука, мяты, апельсина, имбиря. Заваривать чай кипятком стали во время династии Минг (14–17 век). Таким образом, употребление чая в современном смысле началось менее 700 лет назад.

6. Охлажденный чай был изобретен в 1904 году, когда на выставке в Саинт-Луисе была представлена марка от Ричарда Блечиндена (Richard Blechynden). Чай со льдом таким образом стал популярен во всем мире, хотя перед этим охлажденный чай в Америке пили еще в начале 19 века. Интересно, что 80% чая в штатах продается в виде охлажденного напитка.

7. Кто изобрел чайный пакетик? Легенда гласит, что поставщик из Нью-Йорка Томас Салливан обнаружил, что дорого обходится доставка чая в металлических банках. Так, в 1904 году он начал продавать чай в бумажных пакетах. Один из клиентов случайно уронил пакет в воду и обнаружил, что получается неплохой чай. История красивая, но патент на пакетики с чаем датирован 1903 годом. Большинство ценителей чая считают, что изобретение чая в пакетиках ухудшило его вкус и свойства.

8. До 18 века в Европе считали, что зеленый и черный чай делаются из разных растений — китайские производители скрывали секрет их изготовления. Чайные растения начали поставляться из Китая только в начале 19 века, вместе с рецептами по производству чая. Немного позже англичане обнаружили дикорастущий чай в Индии, он получил название *Camellia sinensis*. Из этого растения получают как черный, так и зеленый чай.

9. Чай изготавливается в 5 шагов:

- Верхние листья и цветки собираются руками.
- Сорванные листья оставляются на сутки подсохнуть.
- Листья прокатываются между металлическими валками, чтобы перемешать ароматические вещества внутри листа для лучшего аромата.
- Обкатанные листья оставляются на открытом воздухе для окисления.
- «Окисленные» листья нагреваются, чтобы прекратить дальнейшее окисление и удалить оставшуюся влагу.

10. Знаете, чем отличается изготовление черного чая от зеленого? Зеленый чай перед окислением обрабатывается паром, чтобы уничтожить энзимы. Эти же энзимы при окислении черного чая изменяют его цвет до черного и придают соответствующий «чайный» вкус. Около 75% чайного листа в мире превращаются в черный чай, оставшиеся 25% — в зеленый.

11. Некоторые сорта черного и зеленого чая проходят дополнительную обработку — например, добавление масла бергамота (несъедобного цитрусового фрукта) в черный чай превращает его в сорт Earl Gray Tea.

12. Чай выращивается в основном в пяти странах — Китае(почти 80% зеленого чая), Индии(в основном черный), Шри-Ланке(часто называемой Цейлоном, родина чая Липтон), Японии(разные экзотические чаи) и Тайване(разные сорта зеленого чая).

13. Чай содержит множество антиоксидантов, при умеренном потреблении улучшает иммунную систему, помогает в профилактике рака и сердечно-сосудистых заболеваний.

**Источник: [www.mindhobby.com](http://www.mindhobby.com)**

Тэги: [из](#) , [напитка](#) , [если](#) , [чем](#) , [два](#) , [чая](#) , [чай](#) , [можете](#) , [кофеина](#) , [удалить](#) , [хранить](#)

, [содержит](#)

, [чашка](#)

, [чем](#)