



## КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧАЯ НАРОДАМИ МИРА





Сегодня, в суетное и беспокойное время, наполненное бесконечными стрессами и переживаниями, чаепитие является одной из прочно укоренившихся привычек и одной из самых распространенных традиций. Многие народы мира выработали собственную культуру потребления напитка, которая основывается прежде всего на национальных способах его приготовления. Буряты, монголы, киргизы, калмыки, некоторые другие народы чай варят в котлах с молоком, солью и маслом. Узбеки и таджики заваривают чай в одном чайнике и разливают в пиалы. Китайцы заваривают чай в гайванях. Англичане пьют чай с молоком и при этом в чашку наливают сначала молоко, а потом заваренный чай. У японцев приготовление чая — длительная и сложная церемония, определяемая нерушимыми правилами. Корейцы традиционно пьют зеленый чай маленькими глоточками, непременно держа чашку двумя руками. Тайцы заваривают чай с добавлением пяти местных трав, благодаря которым напиток приобретает неповторимый аромат и вкус, особо ценный в других странах Юго-Восточной Азии

и в США<sup>140</sup>. Таких примеров можно привести великое множество.

Современная наука по-разному относится к различным национальным способам заваривания чая: одни из них она одобряет и рекомендует, другие осуждает. Тем не менее, являясь итогом длительных поисков народа, способ заваривания и употребления чая выступает не как случайное, а вполне закономерное и оправданное с точки зрения местных условий явление. Оно — продукт географических, климатических, социальных, культурных и других условий, сложившихся в той или иной стране. Неправильно считать тот или иной способ диким и примитивным, расценивать его как неверный только потому, что он не вписывается в наше представление о том, как надо пить чай. Более того, происходит сближение культур, рождаются новые традиции. И как знать, может быть, в третьем тысячелетии европейская культура потребления чая станет еще более утонченной и в то же время более универсальной, удачно сочетая черты многих национальных культур.

## КАК ПЬЮТ ЧАЙ НА ЕГО РОДИНЕ — В КИТАЕ

Китайцы не только открыли для человечества чайное дерево и разработали технику приготовления напитка из него. На протяжении многих столетий они улучшали культуру потребления чая, доводя ее до совершенства.

---

<sup>140</sup> Финская компания «Форсман» поставляет на российский рынок ароматизированный тайский чай, представляющий собой смесь цейлонского черного и китайского зеленого чая с лепестками жасмина, календулы и натуральными ароматами ванили и клубники.

Веками бесчисленные миллионы китайцев довольствовались в высшей степени простой пищей. При этом повседневным напитком был чай. Его непременно предлагали гостю в качестве угощения. Плиточный чай всегда считался лучшим подарком на свадьбе.

Чай полно и естественно вошел в жизнь китайцев. Без него нельзя представить не только повседневную жизнь, но и праздники, обычаи, верования народа.

Например, китайцы верят, что души усопших родственников участвуют в новогодних праздниках, пребывая в доме до середины первого месяца года. Поэтому к ним относятся как к дорогим гостям: ежедневно перед портретами ставят пять видов пищи и пять чашек чая.

Особенно ярко фигурирует чай в верованиях сельского населения Южного Китая. Здесь распространен обычай в первый и пятый день нового года пить, а также преподносить в подарок друг другу чашку чая и пару оливок<sup>141</sup>. Местное население часто подносит богам чай и свежие листья чая, размещая их на жертвенном столике.

Характерная особенность китайцев — вежливые и церемонно-почтительные отношения, существующие в обществе. Они сложились издревле и идут от Конфуция, считавшего церемонии отображением добродетели. Поэтому церемониями, большими и малыми, на первый взгляд не имеющими особого значения, пронизана вся жизнь китайцев, особенно сельского населения. Так называемые «китайские церемонии» составляют осно-

ву широкого и фундаментального понятия ли, которое включает в себя также обычаи, обряды, правила поведения, благопристойность, уважение к другим и т. д.

Никому из европейцев и в голову не придет, что можно строго регламентировать, например, те слова, с которыми обращается утром сын к отцу или к матери. Однако в Китае это так.

С этих позиций становится понятным, что чаю как китайскому национальному напитку отводится совершенно особая роль в жизни общества. Вот как описывается в одной из старинных книг чайный этикет в Китае XVIII—XIX веков: «Все знают, что сыны «цветочного царства» очень терпеливы. Они ярко демонстрируют свое невероятное терпение, когда им подают чай в маленьких чашечках. После приглашения хозяина каждый берет свою чашку. Но самым почетным гостям чай передает сам хозяин, соблюдая при этом величайшую почтительность и учтивость.

По знаку все начинают пить, медленно потягивая ароматный напиток. При этом они так низко наклоняются, что чашки касаются пола. Ни в коем случае нельзя пролить ни капли напитка — это считается бестактным и грубым.

Наконец напиток выпит. Хозяин приглашает всех взять веера, и начинается разговор. Впрочем, он целых два часа носит отвлеченный характер и касается посторонних вещей. Лишь перед уходом посетитель как бы вспоминает то серьезное дело, ради которого, собственно, он и пришел».

Чай для китайцев — все равно, что вино для французов. Значимость этого напитка для жизни китайцев подчеркивают многочисленные пословицы и

<sup>141</sup> Новый год по лунному календарю приходится в Китае на февраль. Это самый популярный народный праздник, который называют еще и праздником весны.



Рис. 224. Когда-то, до конца XIX века, чай неразрывно ассоциировался с Китаем

поговорки: «Для жизни необходимы семь предметов: дрова, масло, соль, уксус, соя, чай и рис», «Выпьешь чашку свежего чая — силы увеличатся во сто крат» и «Гостя встречай — чай наливай».

Чай в Китае можно купить везде. Богатый выбор его марок, сортов и

типов — в специализированных столичных магазинах на улицах Ванфуцзин, Люличан, Дашалар и других. Цены на чай зависят от множества факторов: от времени и места сбора чайного листа, степени свежести чая, его сорта и качества приготовления.

Чай в Китае подают до еды и пос-

ле еды как диджестив. В течение дня его принято пить несколько раз. На предприятиях и в учреждениях всегда есть водонагревательные сосуды с кипятком, а также чай в пакетиках.

Во время «культурной революции» чаепитие считалось «непродуктивным удовольствием», и были закрыты многие чайные. Сегодня они так же популярны и многочисленны, как и в былые времена, предоставляя китайцу прекрасную возможность насладиться чаем, будучи вне стен дома. Они — излюбленные места встреч друзей и знакомых.

Пьют чай всегда без сахара и тем более без молока или лимона, но всегда горячим<sup>142</sup>. Многие из китайцев с этой целью постоянно носят с собой чайные кружки с крышками. Чай, заваренный в них, долго сохраняет высокую температуру.

Заваривают его особым способом. Сначала чайные листики смачивают теплой водой, которую затем сливают. После чего 4–5 г чая заливают небольшим количеством кипятка и настаивают 5 минут в чашке, закрытой крышкой. Долив чашку кипятком, приступают к чаепитию. Не спеша пьют обжигающегорячий напиток маленькими глоточками.

Поскольку справедливо считается, что наиболее ароматный напиток дает второе заваривание, то первую чашку обычно до конца не выпивают, снова доливая кипятком.

Традиционно чай в Китае всегда пили без сладостей, искажающих и заглушающих вкус напитка. Сегодня европейское влияние ощущается и в



Рис. 225. Набор посуды для заваривания чая методом кун-фу

чаепития — исконно китайском изображении. Все чаще и чаще к чаю подаются выпечка, орехи, фрукты и другие сладости. И это уже не считается каким-то нарушением традиций.

Китай — обширная по территории густонаселенная держава. Хотя страна производит большое количество черного чая на экспорт, все же сами китайцы предпочитают преимущественно зеленые и ароматизированные чаи, а также оолонги. В ресторанах между блюдами подают заваренный на семи травах Чай семи сокровищ. Его наливает специальный официант из огромного медного чайника с метровым носиком. Методы заваривания и чаепития разнятся в зависимости от местных пристрастий и традиций. Севернее Янцзы, например, пользуется предпочтением ароматизированный чай, главным образом жасминовый. На юге больше любят зеленый. Тибетцы — чай с топленным маслом, монголы — чай с сахаром, молоком и солью.

Во многих крупных городах население использует европейский тип заварочного чайника. В других регио-

<sup>142</sup> В 1665 году путешественник Нейгоф отмечал, что богатые китайцы добавляли в чай молоко, а бедные не могли себе этого позволить из-за его дороговизны.



Так выглядит ветка чайного куста, из листьев которого получает огромное многообразие сортов чая – любимого напитка человечества



Автор книги на плантации Краснодарского чая – самого северного в мире





Изящные старинные чайницы – посуда для хранения чая



Плиточные чаи. Россия, 20–30-е годы XX века





Современные марки китайского чая



Экзотический парагвайский чай «Матэ» и аксессуары для его употребления





Современные марки чая знаменитых английских компаний



«Золотой лев» — под таким названием вошел в историю этот чайный магазин-кафе Твайнинга. Приятно сфотографироваться у входа в самый старый в мире чайный магазин, открытый еще в 1706 году

нах пьют чай из крошечных чашек, а напиток заваривают в исинских чайниках. Это классический метод заваривания, называемый кун-фу. Широко распространен метод заваривания одной-единственной чашки чая в гайвани.

На этих двух методах заваривания следует остановиться подробнее, поскольку они являются определяющими для китайской культуры потребления чая. Зародившись в глубокой древности, они дошли до наших дней и ярко иллюстрируют ту тщательность и тонкость, с которой подходят китайцы к процессу заваривания напитка, справедливо считая, что в этом деле нет мелочей. Надо отметить, что до японской агрессии 30-х годов XX века в Китае, помимо этих двух способов, существовало по крайней мере еще два способа чаепития: способ шаху, когда использовался для заваривания напитка большой глиняный чайник; способ чанян пао, то есть «чай, завариваемый девушкой», — способ, когда применялся большой глиняный чайник с маленькими чашечками. Сегодня эти способы ушли в прошлое, уступив место завариванию способом кун-фу и в гайванях.

### **Кун-фу — классический метод заваривания чая**

Китайское слово кун-фу (Gongfu, Kung-fu) не просто обозначает дисциплины, имеющие отношение к военному делу<sup>143</sup>. Кун-фу включает в себя многие виды деятельности, требующие времени, терпения и мастерства.

<sup>143</sup> Кун-фу — китайское единоборство без оружия. Датируется VI веком. Основной принцип — нападение как форма обороны.

Таким образом, кун-фу — это прежде всего человеческий фактор, требуемый для сотворения чего-либо.

Применительно к чаю кун-фу означает совершенно особую традицию его заваривания и употребления. Метод заваривания кун-фу позволяет со всей полнотой насладиться напитком. Он достаточно любопытен и интересен.

Чайный ритуал кун-фу ведет свое происхождение из района Чаочжоу провинции Гуандун со времен династии Мин. Как и исинскому глиняному чайнику, впервые появившемуся в 1492 году, методу кун-фу уже более пятисот лет.

Китайцы, производя с особой тщательностью и по более сложной технологии черный чай для заваривания методом кун-фу, так его и называли — чай кун-фу. По-английски это стало звучать как «конгоу» (congou) и сегодня обозначает вообще любой китайский черный чай, поступающий на международный рынок.

К сожалению, в России метод заваривания кун-фу не известен. Прежде всего потому, что его непременным условием является использование именно исинского чайника. А между тем искусство заваривания кун-фу, помимо того, что оно интересно само по себе, к тому же значительно дешевле, чем другие способы.

Типичный набор посуды для чайной церемонии кун-фу — два небольших исинских заварочных чайника (иногда берут один заварочный чайник и один кувшин), чаша и четыре маленькие глиняные чашечки, покрытые изнутри белой глиной. Заварочный чайничек и чашечки размещаются на глубоком керамическом поддоне, называемом качуань. Заваривая чай, ки-

пятком наполняют не только чашечки и чайник, но и поддон, ошпаривая таким образом посуду не только изнутри, но и снаружи. Также необходимы некоторые бамбуковые чайные аксессуары (черпачок, щипцы, щеточка). Они предназначены для отмеривания дозы заварки, ухода за приготавливаемым напитком и удаления гущи. Все чайные принадлежности размещаются на подносе.

Заварочный чайник обычно ставят на подставку по правую руку (если чайную церемонию устраивает правша), остальные принадлежности — по левую. Перед каждым участником чаепития ставится крошечная чашечка на блюде.

Первый этап приготовления чая по методу кун-фу — кипячение воды. Затем наполняют кипятком заварочный чайник и маленькие чашечки. Ополоснув и прогрев их таким образом, использованную воду выливают в чашу.

С помощью черпачка маленький исинский чайник заполняют на одну треть—две трети его объема рассыпным чаем и заливают наполовину кипятком. Часто перед тем, как всыпать в чайник сухие чайные листья, проявившим интерес гостям позволяют рассмотреть их и оценить внешний вид — убранство чая. С этой целью листья сначала выкладывают на маленькое блюдо, осматривают их и затем ссыпают в заварочный чайник.

Следующий этап церемонии — обваривание (полоскание) листьев кипятком. Процедура эта должна проходить очень быстро, и кипяток сразу же выливают в чашу. Слив воду, листья оставляют в чайнике, который подносят к каждому гостю, с тем чтобы он почувствовал аромат чая.

Теперь настало время основного этапа процедуры. Чайник снова заливают кипятком, на этот раз доверху, и закрывают крышкой. При этом кипяток стараются вливать не в центр, а ближе к какой-либо из сторон, чтобы вызвать движение чаинок. После чего чайник обливают кипятком еще и снаружи (вода собирается на подносе). Во время всей церемонии используются салфетки, чтобы вытирать любые капли, упавшие вне подноса.

Так как берется большое количество заварки, то сам процесс заваривания длится секунды. Пять—шесть медленных вдохов (примерно секунд тридцать) — и чай готов к разливу!

Взяв чайник одной рукой за ручку, а другой придерживая крышку, делают им круговое движение.

Наступил момент наполнения чашек. Существует два варианта этой операции. Согласно одному из них, чай сначала переливают в другой заварочный чайник или кувшинчик и уже оттуда разливают по чашкам. Другой вариант — это наполнение чашек сразу из заварного чайника. Чашки ставят бок о бок в ряд и сначала наполняют их наполовину, а затем доливают доверху, обеспечивая в каждой одинаковую крепость напитка.

Крошечные чашечки ставят перед каждым гостем, или они сами берут их с подноса.

А в чайник с оставшейся заваркой снова вливают кипяток. Одну и ту же заварку можно использовать до шести раз, увеличивая время для каждой экстракции. При этом на второе заваривание дополнительно добавляют 10 секунд, на третье и последующие — еще 15 секунд. Каждое заваривание привносит свои вкусо-ароматические нюансы. Китайцы говорят, что первое завари-

вание — самое ароматное, второе — самое крепкое, третье — самое сладкое. После четвертого заваривания у напитка самый темный цвет настоя.

Невыпитый чай выливается в сосуд для сбора использованной воды или чашку перед тем, как производится новое заваривание, а также в конце чаепития.

Гуща выбирается из чайника с помощью бамбуковой щеточки. Многократно заваренные чайные листья укладываются на подносе для того, чтобы гости любовались их внешним видом. Чашки обмываются водой. Ополаскивается, но никогда не моется заварочный чайник, так как поры в его глиняных стенках хорошо накапливают аромат напитка каждый раз, когда он в нем готовится. По этой причине исинский чайник может быть использован для заваривания какого-либо одного типа чая.

Новый исинский чайник обычно кипятят в кастрюле с заваркой того чая, который будут из него пить. Чайник оставляют в кастрюле на шесть часов, пока полностью не исчезнет привкус глины.

С помощью метода кун-фу и исинского заварочного чайника превосходным букетом и ароматом чая можно наслаждаться так же, как дорогим выдержанным вином.

Для заваривания методом кун-фу хорошо подходят черные, зеленые чаи и оолонги. В этих целях используют также ароматизированные чаи, например, жасминовый, а также пу-эр, которые получают лишь в определенных районах Китая и которые содержат мало кофеина.

Недостатками этого способа заваривания специалисты считают не совсем изысканный вид чайного сер-

виза, а также то, что он мало гигиеничен.

### **Заваривание чая с использованием гайвани**

Гайвань — это чашка с крышкой и блюдцем. Это изобретение было сделано в Китае в начале правления династии Мин — около 1350 года — и считается самым простым, самым удобным средством насладиться вкусом и ароматом листового чая. Утверждают, что метод гайвани — самый подходящий для употребления зеленого чая, для которого он и был первоначально создан, хотя гайвань можно применять для употребления и других чаев.

На дно чашки насыпается заварка и сверху заливается кипятком (примерно на половину чашки). Ошпарив таким образом листья, воду немедленно выливают. Затем чашку подносят к носу и вдыхают аромат листьев. Лишь после этого в нее вновь наливают горячую воду. Причем наливают ее не прямо на листья, а с одной стороны гайвани, так, чтобы обеспечить движение листьев в чашке. Листья вращаются, а затем опускаются на ее дно, окрашивая при этом воду в присущий чаю цвет.

Через 1–2 минуты уже можно сделать первый глоток, даже не дожидаясь, пока все листья погрузятся на дно. Держа блюдце с чашкой в правой руке, левой чуть сдвигают крышку, придерживая ее за навершие. Таким образом, крышка выполняет роль фильтра, задерживая не успевшие погрузиться листья.

Кипяток добавляется снова и снова, по мере того как осушается чашка, высвобождая все новые вкусовые





Рис. 226. Употребление чая из гайвани.  
Крышка немного сдвинута. Она выполняет особую функцию: задерживает не успевшие осесть на дно чайники и позволяет дольше сохранить аромат напитка

и ароматические компоненты заварки. Лишь при третьем добавлении кипятка он льется прямо на листья.

Любой китайский сорт чая требует многократного настаивания, и каждый может понять, что второе, третье и четвертое настаивание отличается от первого. Этот процесс может длиться до тех пор, пока листья передают кипятку вкус и аромат.

Лучше использовать кипяток с температурой 77–83°C при заваривании белого и зеленого чая. Здесь соблюдается следующее правило: чем более деликатный, изысканный, нежный сорт чая, тем меньше температура заваривания. Слишком горячая вода придает настою желтоватый оттенок — верное свидетельство того, что вкусо-ароматические компоненты

были выпарены, вместо того чтобы быть экстрагированными.

Более холодная вода, в свою очередь, приводит к тому, что время экстрагирования увеличивается и качество напитка снижается.

Около минуты настаивания вполне достаточно для высококачественного зеленого листа. Каждое последующее настаивание требует чуть-чуть больше времени.

Оолонг и черные чаи надо настаивать больше времени. Эти чаи менее привлекательны, чтобы наблюдать за их завариванием. Вкуснее пить их горячими.

## ЯПОНСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

### Тядо — путь чая

Японская чайная церемония, называемая «тя-но-ю»<sup>144</sup>, претерпевала изменения и совершенствовалась на протяжении нескольких столетий, пока наконец не обрела современный вид.

Она легла в основу целого направления в жизни японцев, называемого «тядо». В переводе с японского этот термин означает «путь чая» и подразумевает целый комплекс теоретических принципов и практических навыков овладения искусством чайного этикета. Тядо — это огромная совокупность эстетических, философских и этических понятий, собрание правил этикета, сервировки, оформления жилища, аранжировки цветов и т. д.

Японцы считают, что нельзя понять дух чайной церемонии, если считать ее просто актом заваривания и

<sup>144</sup> Тя-но-ю (яп.) — дословно «горячая вода для чая».

наслаждения напитком. Такая оценка тя-но-ю легковесна и поверхностна.

Чайная церемония многое переняла у дзэн-буддизма, потому как первыми чайными мастерами были священники. Родилась даже поговорка — «Чай и дзэн нераздельны». Однако, несмотря на близость мировоззрения дзэн-буддизма и философии чайной церемонии тя-но-ю, между ними существует глубокое различие. Дзэн ведет к медитации и отрешенности от всего происходящего вокруг. Тя-но-ю своей искренностью и чистотой помыслов объединяет людей, устанавливает между ними атмосферу взаимопонимания.

Гармония с природой является основой тя-но-ю, так как считается, что именно природа помогает максимально раскрыть чувства человека. Гармонии с природой подчинен сам стиль чайного домика и сад, в котором он находится. Валуны, мох и лишайники занимают особое место в японском садово-парковом искусстве, связанном с чайной церемонией. Они призваны привнести впечатление удаленности от мира, напомнить о жизни дзэнского монаха-отшельника в горной хижине. Это впечатление должен испытать каждый участник чайной церемонии, так как именно в уходе от житейской суеты и состоит главный смысл тя-но-ю. Для японцев при проведении чайной церемонии важны и погода, и время года, и даже расположение солнца.

Великий Рикю определил четыре основных правила, которым должен следовать каждый участник чайной церемонии — соблюдать Гармонию (Ва), Почтительность (Кэй), Чистоту (Сэй), Спокойствие (Дзяну).

Под термином «гармония» подра-

зумевается вся атмосфера чайной церемонии — уравновешенная, умиротворенная, лишенная всяких излишеств. «Почтительность» — это доброта, честность, скромность и справедливость. Никто не должен возвышать себя над другими. «Чистота» предполагает незагрязненность помыслов и чувств. «Спокойствие» означает покой и безмятежность в поведении человека.

Тя-но-ю не допускает ничего чрезмерного. В ее основе — простота. Чайные мастера Японии оценивают достоинства какого-либо предмета с позиций ваби<sup>145</sup> и саби<sup>146</sup>.

Простота и естественность красивы и мудры сами по себе, всякие попытки их усовершенствовать обречены на провал. Поэтому чайные мастера Японии никогда не искали идеал прекрасного, правильные пропорции, но во всем стремились достичь естественности. В отлично проведенной чайной церемонии элементы этикета совершенно не видны, все происходит как бы само по себе. Ни яркость красок, ни изощренность линий — ничто не должно отвлекать гостей. Наоборот, грубоватая простота и непритязательность, тишина и неторопливость церемонии способствуют пробуждению чувств.

В этом и состоит цель чайного ритуала — уединиться хотя бы на какое-то время от суеты мирской жизни, пережить сатори и вернуться обновленным в обыденный мир. Сатори — это особое просветление в дзэн-буддизме, прозрение смысла жизни как абсурда.

<sup>145</sup> Ваби (яп.) — категория дзэнской эстетики, состояние «вечного одиночества», отказ от роскоши, жизнь в простоте и в бедности.

<sup>146</sup> Саби (яп.) — «преlestь обыденного», категория дзэнской эстетики.

ного стремления к удовлетворению желаний, уход от бесконечной и ничтожной по своей сути суеты, избавление от страданий из-за вечной неудовлетворенности желаний.

Но сатори не просто подвигает к аскетизму. Человек, переживший сатори, уподобляется Будде, которого не беспокоят мелочи жизни и который спокойно оценивает окружающий мир, помогая людям выжить в нем.

Сатори сугубо индивидуально, как индивидуальные мысли и чувства человека. Отрешившись от забот и суеты, слившись с природой, человек начинает постигать полноту жизни. Достигнув умиротворенности и покоя, он получает прилив сил, проникается жаждой деятельности.

### Формы чайной церемонии

В Японии существует много форм чайной церемонии, однако строго установлено лишь несколько.

Ночной чай начинается при луне. Гости приходят примерно в половине двенадцатого и уходят не позже четырех часов ночи. Обычно заваривают порошок чай. Приготавливается он на глазах гостей: листья освобождают от прожилок и измельчают в порошок

в ступе. Такой чай очень крепок, его не подают на пустой желудок. Поэтому сначала гостей угощают легкой едой.

Чай с «восходом солнца» обычно пьют зимой около трех или четырех часов утра. Гости остаются при этом до шести часов.

Утренний чай практикуется в жаркую погоду, гости собираются рано утром между пятью и шестью часами, пока сохраняется ночная прохлада. Утренняя церемония обычно проходит в два раза быстрее, чем обычно.

Послеобеденный чай, или по-другому чай после еды, обычно проводится до или после часа дня. Гости могут предварительно пообедать, поэтому к чаю подаются только сладости. После них предлагается чашечка супа. По кругу передается чашечка сакэ. Перед подачей чая гости моют в саду руки и немного расслабляются.

Вечерний чай начинается около шести часов вечера. Обычно он проводится долгими зимними вечерами и представляет собой полную чайную церемонию. После ее завершения проводится другая церемония — «томезуми», во время которой хозяин подбрасывает угли в огонь и под их потрескивание продолжает разговор с гостями.

Специальное чаепитие «риндзинотяно-ю» — это чайная церемония, организуемая наспех в том случае, например, если неожиданно приезжают гости. На скорую руку готовится простая еда, используются простые чайные принадлежности.

Существуют также и другие виды чайной церемонии: поздравительные, в память кого-то или чего-то, чайные вечера «собетсу» и т.д. Но в целом различия между ними незначительны.

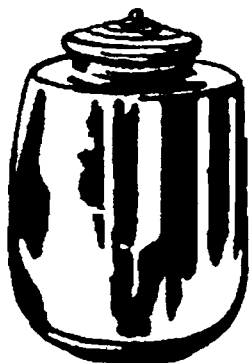


Рис. 227. Каменная японская чайница

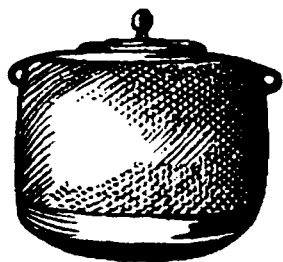


Рис. 228. Декоративный японский железный чайник для горячей воды

По традиции годовой цикл японской чайной церемонии начинается с ноября. Считается, что листья чая, собранные в мае и сохраненные в огромных закрытых глиняных сосудах, к этому времени готовы к помолу. В ноябре сосуды торжественно открываются. Одновременно меняются старые татами, ремонтируются бамбуковые изгороди в саду, производится другой необходимый ремонт, а сами чайные церемонии проходят особенно торжественно.

31 декабря празднуется обряд прощального кипячения чайника в году, называемый «дзеуягама».

В самом начале января на чайную церемонию обычно собираются друзья, учащиеся и их учителя, чтобы отпраздновать первое кипячение воды для чая в новом году.

Начало февраля знаменует начало весны по старому лунному календарю. Однако до настоящей весны еще далеко: солнечных дней мало и погода достаточно холодна. В этом месяце по утрам часто проводится чаепитие «акатсуки».

В самом начале марта, когда слива выбрасывает свои белые бутоны, празднуется приход весны. Обычно это связывается с фестивалем кукол, проводимым 3 марта.

Под знаком цветения сакуры орга-

низируются чайные церемонии в апреле. Но вишня отцветает быстро, и согласно традиции в течение остального периода года к этой теме больше не возвращаются.

Май — месяц, когда используют чай из листьев нового сбора. С мая вплоть до ноября японцы убирают очаг в углублении чайной комнаты и используют переносную угольную жаровню. По этому случаю проводятся чайные церемонии, называемые «себуро» (первая жаровня).

Жарким и душливым июньским вечером организуются упрощенные чайные церемонии, называемые «юзари».

Июль и август — самые жаркие месяцы. Чайные церемонии, называемые «асачи», проводятся рано, до шести часов утра.

В сентябре жара спадает, и чайные церемонии могут проводиться как в помещении, так и на открытом воздухе.

В октябре чайные церемонии называются «нагори-но-ча» (листовой чай). Японцы прощаются с осенью, употребляя последний чай матча.

### Чайный домик и чайные принадлежности

Специальный чайный домик «тясицу»<sup>147</sup> издревле считался важнейшей деталью быта самурая. С веками сформировалась его архитектура, в основе которой — стиль «ваби». Благодаря небольшим размерам и естественным материалам, из которых он сделан, тясицу является как бы воплощением

<sup>147</sup> Чайный домик правильнее называть «сукия». Однако по названию главное его комнаты, где проводится чаепитие, и сам домик часто называют «тясицу».





Рис. 229. Тясичу, чайный домик  
в саду дворца Кацуры в Киото

горной кельи — символом бренности земной жизни. Чайные домики представляют собой легкие конструкции, сооруженные из грубо отесанных бревенчатых, бамбуковых или глинобитных стен. Фундамента под такие конструкции не делают, а ставят домик на камни, врытые в землю. Следует заметить, что недостаток природных материалов для строительства чайных домиков вызвал к жизни специальную индустрию строительных материалов, предлагающую современному японцу новые материалы, имитирующие дух старины.

Окна чайных домиков ориентированы на север во избежание яркого света. Легкие потолки могут устанавливаться на нужной высоте (обычно чуть менее двух метров), раздвижные перегородки и стены, а также двери изготавливаются из бамбука и бумаги. Они просты и легки в использовании.

Чайный домик располагается в глубине специального чайного сада «тянива». С этого сада, собственно, и начинается чайный ритуал. Озабоченность, смятение, тревога, беспокойство, различного рода переживания должны исчезнуть на время церемонии. Поэтому все направлено на то,

чтобы, войдя в сад, человек проникся ощущением гармонии и покоя.

К домику ведет извилистая дорожка «родзи», выложенная крупными камнями. Она напоминает об извилистой горной дороге, ведущей в просветленное царство Будды. Камни врыты в землю согласно одной из установленных схем, причем так, чтобы соблюдалась размеренность дыхания шагающего.

Сам сад — это единство камней и воды. Шагая по влажным камням дорожки, участник церемонии настраивается на атмосферу скромности, простоты, покоя и естественности. Камни специально смачиваются перед приходом гостей, что имеет не только эстетическое значение, но и символизирует чистоту помыслов хозяина. Помимо камней, даже не смотря на недавно прошедший дождь, протираются влажной тряпкой забор, ворота, деревянные части домика, сбрызгиваются водой деревья, кусты, мох и лишайник, устилающий ковром землю. Если прибывшие гости обнаружили, что сад еще не орошен водой, то это свидетельствует о том, что хозяин еще не готов к церемонии.

Этим же целям служит процедура омовения рук в «чосубачи» — колодце, выдолбленном в камне и содержащем всего несколько литров чистой воды, любовное каменным фонарем «иси-доро», ожидание в беседке собственно чайной церемонии.

Чайный домик состоит, как правило, из трех комнат — подсобной, комнаты ожидания и чайной комнаты «тясицу».

Наконец приготовления закончены, и хозяин приглашает гостей в дом. Гости снимают обувь, отодвигают «седзи» — раздвижные двери из дере-

ва и бумаги, встают на колени и, наклонившись в глубоком почтении, входят в чайную комнату. Низкий вход, меньше, чем рост среднего японца, то есть около 90 сантиметров, не случаен. Он символизирует покорность и смирение входящего, а также дает почувствовать ему, что он попадает в другой мир. Последний из входящих гостей закрывает и запирает дверь. Это придает участникам церемонии чувство изолированности от внешнего мира.

Тясицу могут иметь различную площадь: два, три, четыре, четыре с половиной татами. По японской традиции чайная комната не должна быть большой по площади. Согласно учению дзэн-буддизма в такой комнате площадью восемь квадратных метров однажды смогли поместиться восемьдесят четыре тысячи учеников Будды. Эта аллегория основана на отрицании буддизмом у истинно «просветленных» веса и объема тела.

Какова бы ни была площадь чайной комнаты — одно остается неизменным: квадратная ниша в полу для жаровни обязательно должна располагаться между хозяином и гостями.

Главную роль в чайной комнате играет ниша, называемая «токонома». Именно в ней висит на стене свиток какемоно с написанными на нем иероглифами или рисунком. На свитке запечатлен символ или смысл проводимой чайной церемонии. Его роль очень важна. Он, по словам Рикю, «сближает сердца» хозяина и гостей.

На полу в нише помещают вазу с единственным, но оттого притягивающим взоры цветком. Искусство подбора композиции вазы и цветка для чайной церемонии называется «тяба-

на». Оно направлено на достижение простоты и естественности.

### Этикет тя-но-ю

На чайную церемонию обычно приглашают небольшое число самых близких по духу людей, и те за два-три дня до чая благодарят пригласившего за оказанное внимание. Приглашенные, мужчины и женщины, одеваются в традиционную японскую одежду — в однотонные шелковые кимоно и белые таби, специальные носки с вырезом для большого пальца (для удобства ношения деревянной обуви — гэта). У каждого участника церемонии обязательно должен быть складной веер. Верхом неприличия и неучтивости к хозяину считается прийти на чайную церемонию в плаще или в джинсах, с сумкой или портфелем. Невежливо по отношению к хозяину опоздать на церемонию. Обычно приглашенные прибывают за 20 минут до ее начала.

Чаще всего на церемонию приглашаются пять человек. Прибыв в дом хозяина, они выбирают главного гостя — сеяку. Им обычно становится человек более высокого положения или старший по возрасту. Они также определяют и последующую иерархию: кто будет вторым, третьим и т.д. Именно в таком порядке гости принимают участие в церемонии. После чего они выходят в главный сад при доме и ожидают начала церемонии в беседке.

Услышав, что хозяин открывает так называемые средние ворота внутреннего сада, они по каменной дорожке спешат к нему. И хозяин, и гости приветствуют друг друга молчаливым поклоном. Затем хозяин

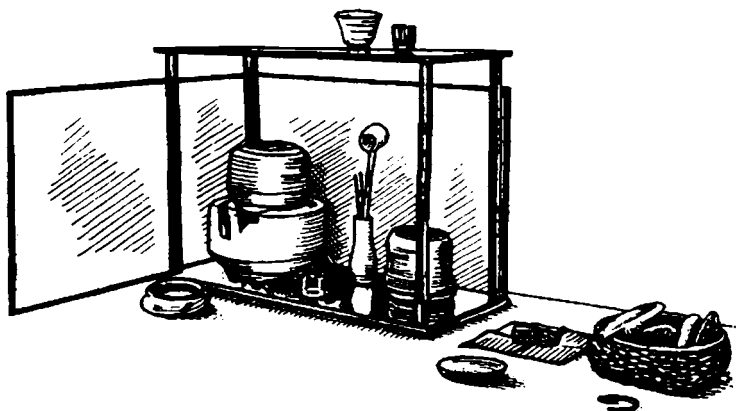


Рис. 230. Набор для японской церемонии чаепития.

Сверху, на столе, находится чайница и чайная чашка. Ниже, на камине расположен закрытый чайник. Справа на шелковой салфетке находится курительница, блюдо с выпечкой и корзина с древесным углем; коврик, на который ставится чайник, а также перо для смахивания пепла

возвращается в чайный домик, а гости направляются к каменному бассейну мыть руки.

Осмотрев сад, главный гость направляется к чайному домику и нагнувшись, входит в чайную комнату, сняв затем сандалии и оставив их через раскрытые двери снаружи, у входа в дом. Его примеру следуют согласно установленной иерархии все остальные приглашенные. Последний из гостей закрывает за собой дверь.

Хозяин появляется не сразу, так как гостям нужно время, чтобы привыкнуть к освещенности комнаты, рассмотреть свиток и вазу с цветком.

Наконец из подсобной комнаты, называемой «мидзуя», выходит хозяин, впервые приветствуя гостей словами, а также низким поклоном. Его слова обращены персонально к главному гостю, представляющему всех приглашенных.

Затем хозяин добавляет в жаровню угли, приготовленные из сакуры, и, пока они разгораются, угощает собравшихся едой, называемой «кайсеки». Это специальная еда, подаваемая

до сладостей. Она может включать в себя самые разнообразные блюда: супы, рис, жареную рыбу, птицу, клецки, овощи. Кайсеки предназначена лишь для того, чтобы притупить чувство голода. Едят всего понемногу. Главное — не в еде, а в чайной процедуре. Иногда при этом хозяин и гости выпивают чашечку сакэ. Затем на индивидуальных тарелках подаются разнообразные сладкие блюда. Их режут ножом на кусочки и употребляют при помощи чопстиксов<sup>148</sup>.

Хозяин, угощая гостей, старается рассказать им какой-нибудь интересный случай или историю. Он делает все возможное, чтобы сделать приятным времяпрепровождение. Всего употребление кайсеки и сладостей занимает от 30 до 40 минут.

После того как гости закончили со сладкими блюдами, хозяин приглашает их в сад.

Начало непосредственно чайной церемонии отмечается ударом гонга (пять и семь ударов). Услышав его звук,

<sup>148</sup> Чопстиксы — палочки для еды у китайцев, корейцев и японцев.

гости спешат в чайную комнату. Гонг как элемент чайной церемонии был учрежден еще в 1590 году Рикю. Он же установил шесть ее основных правил:

1. Сигналом, приглашающим гостей в чайную комнату, должен быть звук деревянной колотушки (гонга).

2. Миска для омовения рук должна быть всегда наполнена водой.

3. Гость, который заметил какую-нибудь неправильность в оснащении чайного домика или почувствовал бестактность, должен немедленно тихо и молча удалиться.

4. Разговоры во время церемонии могут касаться только серьезных и достойных тем.

5. Из уст гостей не могут исходить ни ложь, ни лесть, ни клевета, ни сплетни.

6. Чайная церемония не может длиться более четырех часов.

Вся церемония *тя-но-ю* — это совокупность строго регламентированных действий, называемых «ката». Современные упрощенные церемонии ограничиваются числом ката. Но классическая церемония, использующая их все и проводимая настоящим мастером, всегда поражает тем, что, несмотря на строгий порядок и регламент, отличается легкостью и естественностью и в ней находится место импровизации.

Итак, гости собрались в чайной комнате и с интересом наблюдают за действиями хозяина, который вытирает чайницу и чайную ложку специальной шелковой салфеткой, называемой «фукуса». Это не просто гигиеническая процедура, но акт, символизирующий духовное очищение ума и сердца, изгоняющий дурные мысли.

Затем он деревянным черпаком на



Рис. 231. Японская хозяйка заваривает чай

длинной ручке достает из чайника воду и обдаёт кипятком сначала бамбуковую мутовку (венчик) для взбивания чая, а за ней чашку. При этом использованная вода сливается в специальный сосуд. Вытерев чашку, хозяин чайной церемонии приступает к самому главному действию — завариванию чая.

Приготавливается два вида чая — *кой-тя* (густой и крепкий чай) и *усу-тя* (слабый чай). Чаепитие начинается с густого чая. Напиток готовится в одной большой чашке для всех гостей. Его вкусовые качества во многом определяются правильным соотношением количества горячей воды и заварки. Для приготовления *кой-тя* берется 3,5 г чая на человека. Считается, что самый хороший чай *кой-тя* получается, если он готовится в одной чашке на 3–5 персон.

Насыпав в чашку заварку, хозяин заливает ее сверху горячей водой и при помощи венчика быстро, сделав 15–20 круговых движений, взбивает зеленую смесь. Затем он ставит чашку на салфетку и с церемониальным поклоном передает ее главному гостю. Этот уважаемый человек обычно сидит ближе всего к нише в стене. Уложив шелковый платочек фу-





Рис. 232. Кой-ча (густой чай). Гость принимает чашку из рук хозяина

куса на ладонь левой руки, он с поклоном принимает чашку правой рукой и ставит ее на левую ладонь, трижды поворачивает ее, извиняется перед соседом за то, что пьет раньше его и делает три с половиной глотка (!). После чего вытирает край чашки своим кайси (бумажной салфеткой) и передает чашку второму гостю. Каждый повторяет эту же процедуру.

Слабый, или жидкий, чай усу-тя заваривается в небольших чашечках отдельно для каждого гостя. Для его



Рис. 233. Усу-ча (жидкий чай). Хозяин пьет чай после того, как гости приступили к чаепитию

приготовления берется в два раза меньше заварки, чем для кой-тя. Гость берет чашку правой рукой и помещает на левую ладонь ручкой к себе. Поддерживая чашку правой рукой, он делает небольшой поклон хозяину в знак почтения, а затем поворачивает ее по часовой стрелке на 90 градусов<sup>149</sup>, и делает небольшой глоток. Затем он хвалит вкус чая и выпивает его, держа чашку левой рукой (правая опущена вниз).

Обязательный элемент чаепития — рассматривание чайной чашки и оценка ее эстетических достоинств. Оценив и выразив свое восхищение формой, орнаментом, цветом, материалом чашки, ее затем переворачивают вверх дном.

Иногда кой-тя и усу-тя совмещаются, и тогда они превращаются в последующие этапы длительной чайной церемонии, в перерыве между которыми хозяин приглашает гостей выйти в сад.

Помимо правильного определения количества чая, большое значение имеет температура воды для заваривания и ее количество.

Согласно старинному японскому поверью научиться добавлять в чашку нужное количество воды можно лишь после пяти лет практики. И в самом деле, это довольно сложно, так как и нехватка воды, и ее избыток одинаково вредны для приготовления хорошего кой-тя.

Еще более тонко подходят японцы к температуре воды. При этом они учитывают даже такие факторы, как перемена в погоде и время года. Ле-

<sup>149</sup> Считается, что гость принял чашку самой красивой стороной к себе, а по японскому обычаю невежливо прикасаться губами к «лицу».

том, например, перед завариванием чая в чайник добавляется небольшой ковшик холодной воды для снижения температуры кипятка, что не делается зимой. Японцы не доводят воду до кипения. Каждый сорт зеленого чая они заливают горячей водой с температурой от 70 до 90°C, так как справедливо считают, что кипяток лишает зеленый чай присущих ему целебных свойств. После того как чай залит водой, он настаивается от 3 до 5 минут (в зависимости от температуры воды).

Ритуал тя-но-ю жестко установлен для всех участников, не оставляя им внешней свободы. Он нацелен на обеспечение человеку возможности сосредоточиться на сокровенном и расслабиться, позабыв о суетности мира.

Приступив к церемонии, участники должны забыть, что существуют слова. Допускаются лишь приветствия и минимум вежливых фраз. Цель церемонии будет достигнута, если каждый ее участник сам по себе сможет ощутить некоторую отрешенность и сконцентрируется на своих непосредственных переживаниях и чувствах.

Таким образом, тя-но-ю — это не просто обыденная процедура питья чая, а особое действие на стыке реальности, искусства, религии и морали.

## АНГЛИЯ

Если культ чая на Востоке — принадлежность в первую очередь японцев, то на Западе — англичан. Чай с молоком давно стал национальной особенностью жителей Британских островов.

Для англичан пить чай — больше,

чем привычка. Они употребляют его до семи раз в день: при любых обстоятельствах, важных и не очень, в торжественных случаях и во время непринужденной дружеской беседы.

Английское чаепитие — своеобразный способ общения. Чаем сопровождается первый английский завтрак (с 7 до 9 часов) и ленч (второй завтрак в 13 часов). В 17 часов устраивается чайная церемония, называемая «файф-о-клок». Строго установленное время и повседневность пятичасового чая превратили его в удобный повод для общения, встреч с родственниками, друзьями, сослуживцами.

Вечерний чай в некоторых семьях заменяет обед. Подают к чаю ветчину или отварной говяжий язык, копченую рыбу, салат, яйца, а также сладкие хлебцы, бисквиты, кексы. Такой «большой» чай — традиция прежде всего шотландских семей.

Что касается ирландцев, то они, не изменяя своему национальному напитку — портеру (пиво), в больших количествах поглощают также и чай.

В современной Англии наряду с пабами широкое распространение получили чайные. В них нет места табаку и алкогольным напиткам. Здесь работают официантки, одетые в костюмы XIX века, а меню может насчитывать около 20 видов чая, в том числе с примесью некоторых трав, придающих особый вкус и аромат. В них, как правило, невелик выбор горячих блюд. Это в основном простые и дешевые блюда — сосиски, сэндвичи, омлеты. Зато ассортимент кондитерских изделий довольно широк.

В чайных нет недостатка в посетителях. Влюбленные пары, студенты, деловые люди, целые семьи с



Рис. 234. Послеобеденный чай.  
С картины Кейт Грануэй (1846–1901 гг.)

детьми — всех их привлекает атмосфера особой теплоты и уюта.

В последние годы в Англии наблюдается устойчивая тенденция снижения потребления чая. Если в начале 80-х годов среднестатистический житель Британских островов потреблял 4 чашки чая в день, то к концу столетия этот показатель снизился до 3,3 чашки. Постепенно растет тяга англичан к кофе и другим напиткам.

Другая тенденция — неуклонный рост потребления чая в одноразовых пакетиках. Предубеждение против такого чая как некачественного успешно изживается. Этому способствует появление на рынке новых марок такого чая, изготовленного из первоклассного сырья и отличающегося отличными вкусо-ароматическими свойствами.

Тем не менее в Англии все еще много тех, кто знает, как правильно

заваривать исконно английский чай с молоком.

Чай по-английски очень крепок: на 1 л кипятка берут 30–35 г сухого чая. Заварочный чайник до заваривания должен быть сухим и хорошо подогретым. В него засыпают чай, который заваривают кипятком в два приема и настаивают пять минут. В то время, когда он настаивается, подогревают чашки. Их наполняют на одну четверть объема молоком или сливками и доливают чаем. Англичане всегда вливают чай в молоко, а не наоборот. Они считают, что доливание молока в чай значительно ухудшает вкус и аромат напитка. Этому есть и научное объяснение: жир в молоке находится в виде шариков в тончайшей оболочке, а струя кипятка мгновенно эти оболочки разрушает, что повышает вкусо-ароматические качества напитка.

Говоря об английском способе чаепития, широко распространенном не только в Великобритании, но и во многих других странах, в свое время бывших английскими колониями, следует остановиться на так называемом хай ти. Этот термин не имеет ничего общего с качеством чая. Сначала им обозначали плотный ужин с чаем в конце тяжелого рабочего дня, затем — традиционное чаепитие в честь британской королевской семьи. Каждый день, между четырьмя и пятью часами, в Букингемском дворце проводится хай ти с подачей сэндвичей и выпечки.

В наши дни этот термин широко используется в Австралии, Индии, Сингапуре и ряде других бывших азиатских колоний Великобритании. Что же касается самой Англии, то вот уже лет двадцать, как здесь этот термин никак не связывается с королевской

семьей и обозначает обыкновенный английский послеобеденный чай, а также вообще чай с молоком<sup>150</sup>.

## ИНДИЯ

Индия — великая чаепотребляющая страна. Индусы традиционно пьют очень крепкий чай. Одна чашка напитка, выпитого индусом, равняется по крепости примерно шести чашкам чая, выпиваемых средним англичанином. А между тем чай здесь получил распространение лишь к началу первой мировой войны. Сегодня он занимает особое, исключительное место в жизни индусов. Это не просто напиток, дополняющий и завершающий трапезу.

Индийское чаепитие является самостоятельным действием. Встав в 5–6 часов утра, индус первым делом заваривает небольшую чашечку очень крепкого чая и пьет его с сахаром и молоком, унаследовав подобную привычку от англичан.

От них же индусы переняли обычай пить чай в пять часов после полудня. Чай в Индии пьют повсюду: и когда приходят в гости, и когда делают покупки в крупном магазине, и когда посещают офис фирмы или учреждения.

Характерное для Индии явление — разносчики чая. Они без устали, в любое время суток предлагают горячий чай в маленьких, граммов на пятьдесят — семьдесят, глиняных чашечках выбра-

---

<sup>150</sup> Весьма своеобразно трактуется этот термин в США. Здесь хай ти — это чай, сервированный на обычном обеденном столе, в то время как лоу ти — чай, сервированный на низком с короткими ножками столике, называемом «кофейным».



сываемых за ненадобностью после использования.

Можно выпить чая и прямо на улицах индийских городов и деревень: под навесом от палящего солнца в котлах постоянно бурлит крепкий напиток.

Готовят его следующим образом: в кипящую воду засыпают чайную заварку, а затем наливают жирное буйволиное молоко в равной пропорции с кипятком и добавляют сахар. После процеживания чай готов к употреблению.

Крупная, насчитывающая более 50 миллионов человек, самобытная нация маратхи, живущая в индийском штате Махараштра со столицей в городе Бомбей, готовит чай несколько иным способом, отчего он имеет совершенно особый вкус. Они кипятят молоко, и как только оно начинает закипать, всыпают в кастрюлю чайную заварку из расчета 1 чайная ложка сухого чая на 1 чашку молока. Прокипятив 1–2 минуты, чай



Рис. 235. Современный индийский самовар. Кашмир. Бронза, чеканка, гравировка

процеживают через ситечко и добавляют по вкусу сахар.

Чай у них никогда не сопровождается приемом пищи. Это самостоятельный акт, предусматривающий лишь подачу печенья или специфических индийских мучных изделий — сладких, слоеных, острых, приготовленных с добавлением различных пряностей.

В Кашмире, как в России, воду для чая кипятят в самоваре. Согласно легенде, его ввёл в обиход некий странствующий купец с севера. Правда, кашмирский самовар сильно отличается от русского, напоминая скорее всего чайник с крышкой, носиком и ручками.

Наибольшей популярностью в Индии пользуется так называемый масала чай, то есть чай с пряностями<sup>151</sup>. Утверждают, что существует столько рецептов приготовления масала чая, сколько насчитывается людей, его пьющих. Его готовят, добавляя в настой чая (обычно нилгири) кардамон, имбирь, гвоздику, мускатный орех, иногда порошок куркумы, щепотку соды, а пьют исключительно горячим, иначе напиток потеряет свой ароматический букет. Масала чай традиционно завершает в Индии прием пищи. Он обычно употребляется с молоком и большим количеством сахара. Но многие считают, что чай масалу предпочтительнее пить черным.

Однако лучшие сорта чая индийцы пьют, не смешивая ни с чем.

Приводим типичный рецепт такого чая. На две большие чашки напитка необходимо 570 мл воды, 6–8 зеленых семян кардамона, 5–6 горо-

<sup>151</sup> Масала, масальчи (инд.) — так называется любая смесь пряностей.

шин черного перца, 1–2 кусочка имбиря, одну палочку корицы длиной 2,5–5 см, 1–2 горошины гвоздики, 175 мл молока, 4 чайные ложки сахара, 2–3 чайные ложки черного байхового чая (желательно индийского или цейлонского).

Сначала надо залить пряности водой и кипятить 5–10 минут. Затем добавить молоко и сахар и снова довести до кипения, потом всыпать чай и оставить напиток настаиваться 2–3 минуты.

Другой индийский национальный напиток — так называемый «замороженный» чай. Он представляет собой вариант ледяного чая<sup>152</sup>. Его готовят следующим образом: на 300–350 г воды берут три чайные ложки чая типа дарджилинг и настаивают обычным способом, затем остужают. В специальный стакан кладут несколько кубиков льда, заливают их холодным чаем, добавляют сахар и дольки лимона. Пьют такой чай маленькими глоточками<sup>153</sup>. Напиток великолепно освежает в условиях жаркого тропического климата.

## АРАБСКИЕ СТРАНЫ

Во многих арабских странах любимым напитком, безусловно, является кофе. Именно арабы открыли для человечества этот напиток и предложили миру оригинальный способ его заваривания. Тем не менее чай в ряде арабских стран (Египет, Марокко, Ирак) успешно конкурирует по популярности с кофе, и сегодня эти

страны уже невозможно однозначно считать лишь кофепотребляющими.

## Страны Магриба

Чай весьма популярен у народов Северной Африки, а в Марокко и в Мавритании является национальным напитком. И хотя здесь употребляют также и кофе, все же чай, без сомнения, преобладает. Его пьют и в городах, и в селах, и в шатрах бедуинов по любому поводу.

Интересно, что в Марокко и на западе Алжира воду кипятят в самоварах. Их здесь так и называют русским словом «самовар». Пьют и черный, и зеленый чай, но предпочтение отдается последнему. Его заваривают с добавлением свежей или сухой мяты. Зимой нередко в чай кладут различные ароматические добавки — майоран, вербену, базилик, флердоранж<sup>154</sup>, амбру<sup>155</sup>, герань.

Тунисцы иногда добавляют в чай миндаль или кедровые орешки.

Чайная церемония в Марокко и в Мавритании — почти такой же ритуал, как в Японии или в Китае. Вот как она происходит: на круглый латунный (иногда серебряный) поднос с высокими краями и с небольшими ножками внизу ставятся небольшие стаканчики из толстого

<sup>154</sup> Флердоранж, или померанцевая вода, — вода, ароматизированная цветками померанца (бигарадии, или горького апельсина). Цветки заливают чистой водой и перегоняют на сильном огне. Для усиления аромата в полученную воду добавляют свежие цветки и перегоняют еще раз.

<sup>155</sup> Амбра (от арабского анбар) — воскоподобное вещество, образующееся в пищеварительном тракте кашалота из непережариваемой роговой оболочки каракатиц, которыми он питается. Используется в парфюмерии как закрепитель аромата духов.

<sup>152</sup> Подробнее о нем см. главу «Чайные прохладительные напитки и коктейли».

<sup>153</sup> Подробнее см. Похлебкин В. В. Чай и вода в истории России. — Красноярск, 1995, стр. 432.

стекла, коробочки с колотым сахаром, зеленым китайским чаем и свежей или сухой мятой, а также маленький молоточек для разбивания сахара.

Приготовление и сервировка чая — обязанность исключительно мужская. После того как закипит вода в чайнике, поставленном на маленькую железную печь, мужчина всыпает в другой чайник заварку, заливает ее кипятком, наливает еще кипятка и немного (около минуты) держит чайник на углях, затем кладет в него сахар, добавляет листья мяты и оставляет еще на одну минуту.

Держа чайник высоко над стаканами, он наполняет один стакан, и тут же выливает его обратно в чайник. Эту операцию мужчина может повторить трижды. При этом гости молчаливо и внимательно наблюдают за его действиями. Наконец, после нескольких (как минимум трех) проб чая и добавления чайной заварки, сахара или мяты с последующим нагреванием чайника каждому из присутствующих наливается стакан превосходного напитка. Хороший чай непременно должен пениться.

Дегустация напитка также должна соответствовать установленным правилам: нельзя наполнять стакан более чем на две трети, чтобы не обжечься. На слишком горячий чай не принято дуть. Его пьют, глубоко выдыхая и вдыхая. От второго стакана отказываться не принято. Можно отказаться лишь после третьего, не показавшись при этом невежливым.

## Египет

Египтяне — большие любители чая. Они пьют его очень сладким и

крепким, почти чифирь. Пристрастившись к кофе еще в XV веке, они переняли обычай пить чай у английских солдат довольно поздно — во время первой мировой войны. Беднейшие слои населения настолько к нему привыкли, что их не пугает случающееся порой повышение цен на чай, потребление которого непрерывно растет.

Египтяне никогда не употребляют чай с молоком. Здесь они не последовали за англичанами. В кафе его подают в обычном стакане. На подносе вместе с чаем приносят стакан кипяченой воды (по аналогии с кофе повосточному), сахар, ложечку и иногда листья мяты — привычка, перенятая у других народов Северной Африки.

## Ирак

В Ираке пьют как кофе, так и чай. Однако излюбленнейший напиток все же чай. Его здесь так и называют «чай», а небольшой стаканчик, в котором его подают — «стакан». Поэтому, как ни удивительно, но выражение «стакан чаю» можно услышать и в Ираке!

Иракцы предпочитают чрезвычайно крепкий и ароматный напиток. Они пьют его обжигающе горячим и сильно подслащенным. Чай заваривают в небольших чайниках прямо во время кипячения воды и подают в чашках объемом около ста граммов.

В любом учреждении или фирме посетителю обязательно предложат чашечку чая. Этикет не рекомендует отказываться от угощения, так как это признак неучтивости.

Готовить и угощать чаем — обязанность абуца — «отца чая». Будучи по сути хозяином своего скромного чайного дела, он не состоит ни у кого на службе, а полагается только на

собственную расторопность и обходительность. Он может разместиться со своими чайными принадлежностями в офисе учреждения или просто на улице. Маленькая плита с углем, чайники, таз для ополаскивания посуды, сосуд с сахаром и банка с чаем, стаканы и ложечки — с этим нехитрым снаряжением скромный разносчик чая быстро и без напоминаний за небольшую почти символическую плату старается обеспечить служащих, посетителей, прохожих любимым напитком.

### Иран и Афганистан

Чай в этих странах — национальный напиток. Для утоления жажды здесь обычно пьют зеленый чай, чтобы согреться в холодную погоду — черный. И тот, и другой употребляют с большим количеством сахара.

Чай пьют из небольших стеклянных стаканов, называемых «ормуд», а также из ярко раскрашенных фарфоровых чашек. И в домашней обстановке, и в чайных любители чая обычно сидят скрестив ноги на ковре, расте-

ленном на полу, и прихлебывают напиток маленькими глоточками вприкуску с кусочками молотого сахара. Нередко черный чай заваривают вместе с кусочками корицы или имбиря.

### Турция

Существует устойчивое и распространенное заблуждение о том, что национальным турецким напитком является кофе. На самом деле чай в этой стране значительно популярнее. Правильное заваривание чая настолько важно в Турции, что этому специально учат невест перед замужеством.

Чай пьют везде: в учреждениях, ресторанах, в домашней обстановке.

Поскольку турецкий чай не отличается высокими вкусовыми качествами, то выработан своеобразный метод его заваривания: сухую заварку засыпают в кипящую воду чайника, размешивают и кипятят воду еще около 2 минут. После снятия с огня чай выдерживают (настаивают) в чайнике довольно продолжительное время — до 10 минут.

### ЧАЙ У НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Обширный район Центральной Азии характеризуется ярко выраженным резко континентальным климатом: очень морозной сухой зимой и крайне жарким летом. Здесь ограничены водные и растительные ресурсы. Основу хозяйственной деятельности различных народов, проживающих на огромной по площади территории Монголии, Забайкалья, Калмыкии, Тувы, Горного Алтая, Астраханской и Читинской областей, горных районов



Рис. 236. Распространенный в Иране, Азербайджане, Афганистане чайник чайдиш

Тибета, Афганистана, Бутана, Непала составляет животноводство. Поэтому вполне естественно, что в национальных кухнях народов, населяющих эти территории, преобладают блюда из молочных и мясных продуктов.

Эти два фактора — особенности хозяйственной деятельности человека и особенности климата — определили своеобразие культуры потребления чая народами Центральной Азии и способствовали появлению специфических методов заваривания напитка. Они были подробно описаны В. В. Похлебкиным как монгольский и тибетский способы (с вариантами).

Первыми переняв у китайцев привычку пить чай, монголы привнесли в нее свои особенности. Они стали готовить зеленый, реже черный кирпичный чай, который варили в котле с молоком (коровьим, козьим, кобыльим, верблюжьим и т. д.), маслом (оно может совсем отсутствовать или заменяться топленным маслом, бараньим жиром или жиром яка).

Таким образом, в конечном итоге получается не напиток, а по существу суп. Тем более, что еще добавляется пшеничная, ячменная или ржаная мука, а также рис и пшено (гаолян). Блюдо щедро приправляется солью и черным перцем (одна горошина на стакан).

Преимущественное использование молока в чае многими народами Центральной Азии объясняется прежде всего нехваткой воды в степных условиях. Важно также и то, что молоко значительно смягчает резкий специфический вкус зеленого кирпичного чая, и напиток приобретает приятные вкусовые качества.

В любое время дня пьют чай алтайцы. Они при этом щедро добавля-



Рис. 237. Заварочный чайник.  
Монголия. XIX век. Серебро, бронза. Чеканка

ют в него молочные и молочно-кислые напитки — кумыс, молоко, тунук (сливки), чегень (кислое молоко). На стакан чая обычно берут 150 мл кипятка, 3—5 г плиточного чая, 10 г топленого масла, 15—20 г талкана (жареного толченого ячменя), 20 г сливок или каймака (густых сливок с пенкой), 20 г сливочного масла или бараньего жира, соль по вкусу.

Существует много способов заваривания кирпичного чая народами Центральной Азии. Эти способы зависят от национальных привычек, местных условий и т. д. Порой они довольно своеобразны и вызывают изумление у европейцев.

По свидетельству путешественника Палласа, в старину полученную смесь монголы скрепляли овечьей кровью, после чего спрессовывали ее в дощечки, а буряты варили чай в котлах с добавлением едкой золы от гнилой березы (из-за нехватки обыкновенной соли!).

Жители Тибета не представляют свою жизнь без чая. Для них это не просто напиток, а основа всей жизни. Его называют здесь «часуйма». Это крепкий кирпичный чай, завариваемый из расчета 50—70 г сухого чая на



1 л воды, с добавлением довольно большого количества масла яка (до 250 г на 1 л напитка).

Приготовленный таким образом напиток солят по вкусу и хорошо перемешивают. В этих целях используют специальный бочонок, в котором чай взбивают до однородной консистенции.

Все эти компоненты — жиры и масло, соль, пряности — удачно сочетаются со специфическим вкусом зеленого кирпичного чая. Для жителей Тибета он является предметом первой необходимости, так как обладает сильным тонизирующим действием и помогает быстро восстановить силы ослабшего в тяжелых климатических условиях человека.

В Тибете самой простой пищей является смоченная мука из пережаренных зерен ячменя с добавлением масла яка, сухого кирпичного чая и соли. Это кушанье, называемое «цзамба», едят горстями и запивают чаем.

Что касается калмыков, то они добавляют в чай различные пряности: лавровый лист, гвоздику, кардамон, мускатный орех. Калмыцкий чай более напоминает европейский, хотя и не лишен национального колорита и экзотики.

## ЧАЙ У НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ

Чай для народов Средней Азии — не просто напиток. Он настолько неотделим от их быта и образа жизни, что невозможно себе представить, скажем, узбека, не употребляющего чая. Народы Средней Азии пристрастились к чаю давно, ведь через Среднюю Азию проходил знаменитый «шелковый путь». Прежде они называли его ха, и

лишь недавно, в советское время, стали называть по-русски — чай или чой.

Застолье у народов Средней Азии непременно начинается с чая. Его употребление — ритуал особой важности. Хозяин, согласно установившимся нормам, должен сам обслуживать гостей. Поставив на дастархан пиалы, он наливает в них напиток, держа чайник довольно высоко над столом. Понятно, что пиалы при этом не могут быть наполнены полностью — в лучшем случае лишь наполовину. Затем хозяин с некоторой торжественностью подает пиалу каждому гостю, держа ее левой рукой, а правую прижимая к сердцу.

Гости принимают напиток, как правило, обеими руками.

Чай пьют с сушеным урюком, вяленой дыней, лепешками, различными восточными сладостями. Напиток подслащивают сахаром. Популярен жженный сахар. В Таджикистане такой особым способом приготовленный кристаллический сахар называется набот.

Большой знаток национальных кухонь бывшего СССР В. В. Похлебкин условно различает по крайней мере два ярко выраженных способа заваривания чая среднеазиатскими народами — туркменский и узбекский.

Такой фактор, как нехватка воды, лег в основу так называемого туркменского способа заваривания чая<sup>156</sup>. Он распространен в южной части Казахстана, в Туркменистане и Таджикистане. Чай готовят следующим образом: в горячий песок помещают большой фаянсовый чайник емкостью до 3 л и хорошо прогревают его. После чего

<sup>156</sup> Как справедливо отмечает В. В. Похлебкин, этот способ заваривания связан не с национальными, а прежде всего с природно-климатическими условиями жизни человека.

засыпают чай (обычно черный байховый) из расчета 25 г на 1 л, заливая кипятком (150–200 мл). Затем вливают в разбухший чай горячее верблюжье молоко, а минут через 10–15 добавляют сливки, а также сахар.

Обязательная технологическая операция этого способа заваривания чая — тщательное взбалтывание. В этих же целях чай несколько раз переливают из одной посуды в другую.

Узбекский способ заваривания чая не столь экзотичен. Предварительно хорошо прогрев фарфоровый чайник, засыпают в него зеленый чай из расчета 1 чайная ложка заварки на 1 стакан воды плюс еще 1 чайная ложка на весь чайник. Чайник наполняют кипятком на 1/4 объема и помещают в открытую горячую духовку на 2–3 минуты. Горячий воздух способствует максимальной экстракции чая. Затем чайник наполняют до 1/2 и обливают сверху кипятком. После чего доливают до 3/4 объема, дают настояться несколько минут и доливают доверху.

Несмотря на низкое качество зеленого чая, употребляемого в Средней Азии, узбекский способ заваривания дает возможность максимально использовать его потенциальные вкусо-ароматические свойства, различными способами постепенно усиливая нагревание чайника.

Каракалпаки предпочитают пить черный байховый чай и готовят его по оригинальным рецептам с медом, перцем, молоком и некоторыми другими ингредиентами.

## ЧАЙ В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ АМЕРИКИ

Несмотря на то, что национальным напитком США является кофе, чай всегда был здесь любим и к концу XX столетия переживает очередной всплеск популярности. Среди американцев немало тех, кто пьет один лишь чай, кто в полдень предпочитает чай кофе и кто с нетерпением ожидает момента, когда вечером можно насладиться ароматным напитком.

В современной Америке беседа за чашкой ароматного чая во время обеда и ужина перестала быть привилегией высшего общества. Если раньше устраивались специальные чаепития, во время которых бизнесмены заключали сделки, то теперь чаепитие превратилось во всенародное увлечение. Отошли в прошлое небольшие чайные комнаты с изысканными кружевными салфетками на столиках — атрибут 40–50-х годов.

Увлечение чаем подхватили рестораны и отели, где сегодня чай предлагают в обязательном порядке. Вместе с наполненным свежим кипятком чайником здесь подают набор пакетиков с широким выбором традиционного чая, а также различных фиточаев.

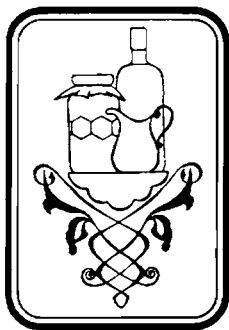
США — именно та страна, где появился на свет так называемый «ледяной» чай. И в наши дни этот напиток производится и потребляется в больших количествах, успешно конкурируя с так называемыми «софт дринкс» — различными прохладительными напитками.





**С ЧЕМ ПЬЮТ И КАК ЕЩЕ  
ИСПОЛЬЗУЮТ ЧАЙ**





## С ЧЕМ ПИТЬ ЧАЙ?

Однозначно ответить на этот вопрос сложно. Все зависит от вкуса, климатических условий, времени года, привычек и обычаев. В здоровой, дружной семье со временем вырабатываются одинаковые привычки.

Чай пьют с различными продуктами питания. Классические добавки к нему — мед, молоко, сахар, лимон. Иногда чай пьют сразу с несколькими такими добавками: с молоком и сахаром, с лимоном и сахаром, с лимоном и медом.

В чай, в отличие от кофейных напитков, редко добавляются сливки. Они подавляют тонкий аромат чая и портят его вкус.

Не сочетаются между собой молоко и мед, молоко и лимон.

Никакие добавки не используются с зелеными чаями и оолонгами.

## МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко, чудесное изобретение природы, употребляется человеком

уже около десяти тысяч лет. Этот уникальный по пищевой ценности и значению для организма продукт содержит много питательных веществ и витаминов. И, что интересно, не очень высок по калорийности (в 100 г обезжиренного молока содержится всего 90 ккал).

Отечественные диетологи не согласны с бытующим на Западе мнением о том, что молоко полезно только детям, а взрослому организму вредно. Противопоказанием для употребления молока может быть лишь его непереносимость. Около 15% россиян (как правило, люди с резко сниженной кислотностью желудка) молоко в питании не используют.

Пить чай с молоком начали давно. Самое раннее упоминание о молоке, используемом как ингредиент для напитка с чаем, содержится в записках голландского путешественника Джина Нейхоффа (1630–1672 гг.), который сопровождал посланца голландской Ост-Индской компании ко двору китайского императора в 1655 году.

Что касается Европы, то здесь самое раннее упоминание об использовании молока в чае зарегистрировано в 1680 году.

Смесь чайного настоя с молоком представляет собой чрезвычайно питательный, легко усваиваемый организм напитков. Иногда чай с молоком называют даже не питьем, а едой. На это есть основания, так как чай с молоком заметно изменяет процесс пищеварения. Молочный белок, взаимодействуя с красителями чая, образует соединение, снижающее секрецию желудочного сока и затрудняющее переваривание другой пищи.

В то же время чай способствует лучшей усвояемости молока организмом человека. При этом он не теряет своих ароматических и вкусовых качеств. Молоко, в свою очередь, нейтрализует действие кофеина, не влияя на другие компоненты чая. Оно значительно смягчает терпкий вкус напитка, повышает его питательность. Однако при этом молоко совершенно изменяет вкус чая, который, будучи влитым в него, в значительной степени смягчается и улучшает свои вкусовые качества. Но одновременно чай с молоком дезориентирует пьющего, возможно, употребившего повышенную дозу кофеина.

Иногда раздаются суждения о том, что молоко в сочетании с чаем вредно для здоровья. Дело в том, что как чай, так и молоко даже сами по себе, не в смеси друг с другом, могут быть противопоказаны людям, страдающим некоторыми заболеваниями.

Более того, молоко известно как отличный коагулянт. Введенное в чай, перемешанное с ним и горячее, оно приводит к неким химическим изменениям, характер которых до конца не исследован. Утверждение о том, что коагуляция затрудняет пищеварение, имеет под собой определенную почву и во многом оправданно.

Однако не только в коагуляции дело. Вопрос о чае с молоком самым прямым и непосредственным образом связан с одним из главнейших разделов диетологии — сочетаемости продуктов. Еще в Древнем Риме врач Цельс обращал внимание на неблагоприятные сочетания пищевых продуктов, плохо усваиваемые желудком.

Существует, таким образом, несовместимость блюд, и это нельзя не учитывать. В качестве примера при-

ведем абсолютную несовместимость молока и цитрусовых, которые, попадая одновременно в организм человека, приводят к развитию в кишечнике повышенного брожения и даже интоксикации образующимися при этом вредными веществами<sup>157</sup>.

Какова же должна быть пропорция при смешивании молока и чая? Необходимо учитывать смягчающие свойства молока и увеличивать дозу сухого чая для заварки на 1 чайную ложку, то есть на 1 л жидкости, состоящей из чая и молока, взять 4,5 чайной ложки сухого чая.

С молоком употребляют все типы чая, как байховые, так и прессованные. Исключение составляют разве что квашеные чаи и пу-эр.

Считается, что чай с молоком — это самостоятельный напиток, созданный на основе чая, широко распространенный у многих народов, прежде всего в Центральной Азии.

В народной медицине чай с молоком издавна применяют как лечебное средство. Его рекомендуют при простудах и некоторых заболеваниях почек, болезнях сердца, как укрепляющее средство при дистрофиях, истощении центральной нервной системы и полиневритах.

Другие молочные продукты (сливки, сметана) используются в сочетании с чаем значительно реже. Вообще не используется кефир. Что касается масла, то несмотря на питательные свойства, его количество в пищевом рационе должно быть ограничено, так как оно блокирует

---

<sup>157</sup> В этом плане более предпочтительным представляется употребление чая с кокосовым «молоком», как это делают народы островов Карибского региона, или с соевым «молоком», как это принято у народов Юго-Восточной Азии.



выделение желудочного сока и тормозит всасывание питательных веществ.

Масло применяется некоторыми народами Центральной Азии при изготовлении сложных национальных напитков с чаем.

## САХАР И САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ

Сахар как высококалорийный пищевой продукт представляет собой чистый углевод — сахарозу, которая обладает сладким вкусом и хорошо растворяется в воде. Калорийность его — около 400 ккал на 100 г продукта.

Выпускают сахар-песок и сахар-рафинад. Последний, в свою очередь, подразделяется на несколько видов: прессованный колотый, прессованный быстрорастворимый, прессованный литой в кубиках, колотый, рафинадная пудра и т. д.

В странах Западной Европы и Америки большой популярностью пользуется желтый сахар<sup>158</sup>. Он — непременный компонент многих напитков, которые благодаря ему приобретают специфический вкус и аромат.

Желтый сахар является недоочищенным продуктом. Цвет ему придает тонкий слой патоки, покрывающей каждый кристалл сахарозы. Именно патока и определяет биологическую ценность желтого сахара — более полезного пищевого продукта, чем белый сахар. В его состав вхо-

дят около сотни различных органических веществ, обладающих полезными свойствами.

В сочетании с чаем сахар выступает как продукт, выполняющий несколько функций, как положительных, так и отрицательных. Во-первых, он улучшает терпкий вкус чая, во-вторых, способствует смягчению воды и, тем самым, улучшает вкус напитка и, наконец, помогает отследить начало второй стадии закипания, так как несколько затормаживает этот процесс.

Большинство людей пьют чай с сахаром. И это плохо. Установлено, что сахар разрушает некоторые витамины чая. Вкус чая, особенно высших сортов, от него только портится. Сахара вообще нужно употреблять как можно меньше. Дело это, конечно, не простое. К сахару создалась устойчивая привычка. Выработалась даже довольно разнообразная культура потребления чая с сахаром: пьют вприкуску, поливают кусковой сахар горячим чаем, производят карамелизированный сахар, сахарный сироп и т. д. Однако самый распространенный способ — смешивание сахара с чаем.

А между тем для истинного любителя чая несладкий напиток гораздо вкуснее. Приучиться пить несладкий чай легче с детства. Злоупотребление сахаром ведет к нарушению обмена веществ, появлению гипергликемии, от которой недалеко до диабета. Кроме того, чрезмерное увлечение сахаром ведет к развитию атеросклероза и заболеваниям сердечно-сосудистой системы. Не слишком ли дорогая цена за удовольствие полакомиться лишним кусочком сахара?

<sup>158</sup> К сожалению, в СССР желтый сахар никогда не производился. С недавних пор желтый сахар можно приобрести и в России, в частности, темный кусковой — производства Финляндии и рыжий — «леденцы» производства Франции.

Гораздо разумнее поставить на стол вазочку с изюмом или «сухим вареньем» (засахаренными фруктами), медом. Что же касается других сладостей (шоколад, конфеты, варенье), то надо учитывать, что все они содержат сахар или пахучие вещества, аромат которых неизбежно заглушает естественный нежный аромат чая. Нельзя получить подлинное наслаждение от настоящего, правильно приготовленного чая, заедая его одновременно сладостями. Лучше пить несладкий чай так, чтобы глоток чая следовал за съеденной сладостью.

Известный английский писатель Джордж Оруэлл, истинный знаток и любитель чая, так писал по поводу употребления сахара с чаем: «Разве может считаться чаевником тот, кто убивает вкус чая сахаром? С таким же успехом можно добавлять в чай перец или соль.

Чай всегда терпковат на вкус, точно так же, как пиво всегда горчит. Подсластив напиток, вы пьете уже не чай, а сахар, который с таким же успехом можно растворить и в одном кипятке.

Некоторые заявляют, что не любят чай и пьют его лишь при необходимости взбодриться и согреться, а сахар добавляют, чтобы отбить привкус чая. Им я советую попробовать пить чай без сахара хотя бы в течение пары недель. Уверен, им больше никогда не захочется исказить и портить вкус чая сладостями».

По медицинским противопоказаниям миллионы людей ограничивают потребление сахара или полностью отказываются от него. Имеющиеся в продаже искусственные заменители сахара представля-

ют собой синтетические сладкие вещества с различными свойствами. Например, они по-разному растворяются в горячей или холодной воде. Медленно растворяется в холодной воде сахарозаменитель сахарин (торговое название — *sucra diet*). Утрачивает вкус при длительном хранении аспартам (торговое название — *nutra sweet*). Сахарозаменитель цикломат (торговое название — *mitford*) вообще запрещен к использованию в США по подозрению в канцерогенности.

Сахарозаменители в организме не усваиваются и выводятся в неизменном виде, не оказывая в небольших количествах вредного влияния<sup>159</sup>. Это дает возможность почти каждому в полной мере насладиться вкусом подслащенного чая.

## ЧАЙ С ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ

Чай и фрукты взаимно обогащают друг друга. Самым распространенным считается сочетание чая с лимоном и яблоками, а в Средней Азии — зеленого чая с виноградом. С лимоном чай пили еще бабушки и прабабушки. Были даже специальные вилочки для лимонов и стеклянные тарелочки-лимонницы с небольшими углублениями.

Лимоны содержат в себе богатый состав целительных веществ: углеводов в форме сахаров, пектинов, плодовых кислот и, конечно же, витамина С — свыше 50 мг%. Важно то, что витамин С находится в лимоне в стабильной форме и почти не разру-

---

<sup>159</sup> Суточная норма потребления сахара — не более 2,5 мг на 1 кг массы тела.

шается даже при 5-минутном кипячении лимонного сока. Это ценное свойство лимонного сока было оценено по достоинству: лимон широко используется в сочетании с чаем и не теряет при этом своей полезности. Из одного лимона можно получить 30–40 г лимонного сока.

Однако употреблять лимон могут далеко не все. Людям с больным желудком, кишечником, печенью, желчным пузырем, поджелудочной железой, желчевыводящими путями следует или совсем исключить его из рациона, или значительно сократить потребление.

Горячий чай с лимоном хорошо утоляет жажду. Лимонная кислота вступает в реакцию с красящим пигментом чая, чай светлеет, однако на количество кофеина в напитке и его тонизирующий эффект лимон не влияет. Напротив, он улучшает вкусовые качества напитка, обогащая его витаминами. К сожалению, фрукты, как правило, забивают вкус и аромат чая. Истинный любитель напитка всегда откажется от яблока или лимона, если он употребляет чай высокого качества, и наоборот, использует эти фрукты, если качество чая низкое.

Любые фрукты целесообразно запивать чаем. Привычка пить чай с фруктами вырабатывается легко и в дальнейшем трудно будет представить себе чайный стол без них.

Летом с таким же успехом можно использовать ягоды, особенно лесную землянику. От такого чая невозможно отказаться. Лесную землянику чаще всего кладут прямо в чашку.

Отношение к чаепитию с фруктами, если их кладут в чашку, неоднозначно. Одни утверждают, что до-

бавление лимона снижает действие танина на организм человека. Другие считают, что чай с лимоном не теряет своих свойств, меняется лишь его вкус. Возможно, принципиального значения это не имеет. Если вы любите чай с фруктами или ягодами — пейте на здоровье. Если вам больше нравится запивать фрукты чаем — тоже хорошо. Главное в каждом сочетании — это то, что чай усиливает действие витаминов.

## **ЧАЙ С МУЧНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Мучные изделия относятся к пище, тяжелой для организма, но с чаем они усваиваются лучше. Чай облегчает процесс пищеварения, выполняя роль своеобразного катализатора. Но это относится не ко всякому чаю, а только к крепкому настою.

Разнообразие на чайном столе всецело зависит от фантазии хозяйки: мир мучных изделий и всевозможной выпечки к чаю весьма широк. Следует однако, помнить, что при склонности к полноте необходимо ограничивать применение мучных изделий и жирного крема. Если с чаем употребляется пирожное или торт, то нет нужды добавлять в чай сахар.

## **ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИЕ РАСТЕНИЯ**

Чай с различными пряностями вошел в употребление сравнительно недавно, хотя в период чайного бума, то есть в конце XIX века, был хорошо

известен. Сочетание чая и пряностей совершенно меняет вкус напитка и его аромат. Такой чай небезобиден, поскольку обладает стимулирующим действием. Поэтому относится к нему надо осторожно, так как он предназначен прежде всего для молодых и здоровых людей. Систематическое употребление повышенных доз пряностей (корицы, кардамона, гвоздики, мускатного ореха) может привести к раздражению органов внутренней секреции. Вот почему при заваривании чая используют лишь крайне малую их долю. Более безобидно употребление с чаем душистого и горького перца, перечной мяты, бадьяна, тмина, имбиря.

К пряно-ароматическим растениям относят те из них, которые улучшают вкус и аромат пищевых продуктов. В качестве пряностей в смешанных чайных напитках обычно используют корицу, гвоздику, имбирь, шафран, черный и белый перец и другие, произрастающие главным образом в тропиках пряные растения. Пряности не являются самостоятельным блюдом, используя лишь как добавки к пище.

Норма употребления корицы — не более 1 чайной ложки (без верха) на 1 л чайного напитка, то есть 1/2 г на 1 чашку.

Более сильная пряность — имбирь. Норма его употребления — 1 г на 1 л.

Особого отношения к себе требует гвоздика. Норма употребления ее — 1–2 палочки на 1 л чая за 3 минуты до подачи напитка на стол. При этом нагревать напиток с гвоздикой не обязательно, даже более того — нежелательно, так как она хорошо передает свой аромат даже в холодной воде, а также придает напитку коричневый цвет.

Шире любой другой пряности применяется в чайных напитках кардамон. Для их ароматизации вносят 3–4 зернышка кардамона на 1 л жидкости за несколько минут до готовности, а если зерна размолоты — непосредственно перед подачей на стол.

Эта изысканная пряность используется также для ароматизации кондитерских изделий. При этом его достаточно стойкий аромат не уменьшается из-за высокой температуры выпекания и придает чайному аромату особую изысканность и утонченность.

Молотая корица, тертый мускатный орех часто применяются для оформления различных коктейлей и напитков.

## ЛЕД ПИЩЕВОЙ

Значительная часть прохладительных напитков готовится со льдом. Лед при этом выполняет сразу несколько задач: во-первых, довольно долго поддерживает напиток в холодном виде; во-вторых, он быстро и эффективно охлаждает напиток и, что удивительно, не увеличивая существенно его объем и незначительно меняя его консистенцию.

Приготовить пищевой лед в домашних условиях не составляет труда: нужно лишь прокипятить воду, охладить ее, и, разлив в пластмассовые ячейки, заморозить в холодильнике. Однако при этом следует обратить внимание на несколько принципиальных моментов: нельзя использовать в этих целях обыкновенную воду из-под крана — она для этого совершенно не годится. Вода

должна быть исключительно высокого качества. Лучше всего подходит родниковая. Отстоявшуюся и отфильтрованную водопроводную воду можно использовать лишь в крайнем случае, убедившись, что она не имеет привкуса и достаточно прозрачна.

Не принято применять несвежий лед, приготовленный за несколько дней до использования, так как он обладает способностью впитывать запахи. Тем более недопустимо использовать один и тот же (!) лед для нескольких напитков.

Нет ничего плохого в том, что иногда лед готовят из дистиллированной и минеральной воды.

Считается, что величина кубиков льда также имеет значение: более крупные лучше охлаждают напиток и медленнее тают. Некоторая рецептура предусматривает использование колотого (толченого) льда. Готовят такой лед просто: заворачивают в полотенце несколько кубиков льда и молотком раскалывают их. Колотый лед готовят перед употреблением и хранят в холодильнике в плотно закрытой банке.

Лучше, если колотый лед сухой, то есть очень холодный. Однако считается, что такой лед несколько хуже охлаждает напитки, чем, мокрый, с температурой около 0°C. Тем не менее все же следует учитывать тот фактор, что прохладительные напитки не пьют залпом, и, следовательно, у пьющего всегда есть возможность лишний раз размешать напиток, усиливая этим его охлаждение.

Лед в напиток всегда кладется первым. Строганный или мелко колотый лед применяется в напитках, которые пьются через соломинку.

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Следует учитывать коренное отличие возбуждающего действия чая и алкогольных напитков. Последние, возбуждая нервную систему, угнетают ее, в то время как чай стимулирует высшую нервную деятельность человека, благоприятно действует на умственные способности.

Установлено, что стакан чая на 20 минут активизирует умственную способность на 10% и затем спада ниже нормы не происходит.

Таким образом, последствия употребления чая и алкогольных напитков для интеллектуального труда различны, и чай в этом случае вне конкуренции. Только он — настоящий помощник и друг каждого работника, занимающегося творческим интеллектуальным трудом.

В самом начале XIX столетия появились смешанные напитки, или коктейли. Вероятно, смешивать чай с алкоголем также начали в это время. В наши дни сочетание чая с алкоголем ни у кого не вызывает удивления, хотя и не приветствуется истинными любителями напитка. Тем не менее удачно подобранное соотношение этих компонентов порой позволяет получить напиток с необычайно выразительным букетом.

Как и в случае с кофе<sup>160</sup>, особенно популярен чай с коньяком (бренди), ликером, ромом, виски, то есть с теми крепкоалкогольными напитками, которые обладают достаточно сильными ароматическими

<sup>160</sup> См. Ю. Г. Иванов. Наш любимый кофе. — Смоленск, «Русич», 1999.



свойствами. Что касается объема добавляемого в чай алкоголя, то он может быть различным: от нескольких капель до половины получаемого в итоге напитка.

## СОКИ

Сок — это высокопитательный продукт, сохраняющий почти все основные свойства сырья. В нем содержатся сахара, кислоты, минеральные соли, эфирные масла и значительное количество витаминов.

Соки достаточно широко применяются при составлении смешанных напитков, в том числе чайных.

## СИРОПЫ

Сиропом называют концентрированный раствор сахара во фруктовом или ягодном соке. Кроме фруктовых или ягодных сиропов как основу для приготовления напитков используют белый сахарный, карамельный, кофейный и шоколадный сиропы.

Сиропы очень хороши для приготовления различных напитков, так как они легко смешиваются с другими жидкостями.

### Сахарный

Сахарный сироп — это густой сахарный раствор, приготовленный путем кипячения сахара с водой. В зависимости от того, насколько густой и сладкий сироп нужен, можно смешать 3 части воды с 4 частями сахарного песка (наиболее концентрированный вариант), а можно приготовить сироп меньшей концентрации, однако сахара по отношению к воде должно быть не менее 30%. Для приготовления напитков лучше использовать сиропы высокой концентрации (50% и более).

В таблице № 5 приводятся данные о том, сколько нужно взять сахара и воды, чтобы получить сироп нужной концентрации.

Для приготовления сиропов лучше брать белый сахар, не рекомендуется использовать сахар-рафинад. Отмеренное количество сахара смешивают с отмеренным количеством воды в эмалированной кастрюле. Ее

Таблица №5

Приготовление сахарных сиропов с концентрацией 50% и выше

Концентрация сиропа, %:	На 100 г сиропа надо взять, г:		Получится сиропа, л:	К 1 литру воды требуется добавить сахара, г:	Получится сиропа, л:
	сахара	воды			
50	500	500	0,81	1000	1,62
55	550	450	0,79	1222	1,76
60	600	400	0,77	1500	1,93
65	650	350	0,75	1857	2,15
70	700	300	0,73	2333	2,45
75	750	250	0,71	3000	2,86
80	800	200	0,70	4000	3,48

ставят на огонь, постоянно помешивая, доводят воду до кипения. Кипятят 2–3 минуты, снимая с сиропа пену, затем его фильтруют через плотную ткань или сложенную в 3–4 слоя марлю. Готовый сироп должен быть прозрачным. Если он мутный, то его осветляют яичным белком. Белка 1 яйца вполне достаточно для осветления 2–3 л сиропа. Белок тщательно смешивают с холодным сиропом и кипятят. Образующиеся при этом хлопья в виде пены забирают частицы мути. После этой процедуры сироп фильтруют.

## **ДРУГИЕ НАПОЛНИТЕЛИ, ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ И АРОМАТИЗАТОРЫ**

### **Ванилин**

Искусственный заменитель ванили ванилин производится из сосновой смолы. Обладает горьким вкусом и резким запахом. Применяется для ароматизации блюд и напитков, для чего лучше использовать ванильный сироп (см. раздел «Сиропы»).

### **Газированная (содовая) вода**

Газированную, или содовую, воду получают смешением в пресной воде разбавленных растворов хлорида натрия или бикарбоната натрия. Смешанный раствор охлаждают, пропускают через него углекислый газ в течение 1–2 часов и разливают в бутылки, которые укупоривают.

### **Лимонная кислота**

Это натуральная пищевая кислота представляет собой бесцветные кри-

сталлы, хорошо растворимые в воде. Лишена запаха, применяется в качестве добавки при приготовлении различных блюд и напитков.

### **Мед**

Пчелиный мед — чудесный дар природы, удивительное творение пчел и цветов. Запах и вкус меда никогда не надоедает, всегда удивляет своей неповторимостью.

Мед, ценнейший продукт питания, входит составным компонентом в ряд горячих и холодных чайных напитков. Мед хорошо сочетается с различными продуктами: с молоком, ягодными и фруктовыми соками, яичным желтком и т. д.

Он обычно сохраняется в жидком виде до самого октября, а затем кристаллизуется. Однако ферменты, витамины, ароматические и минеральные вещества, органические кислоты в закристаллизованном меде сохраняются полностью.

Для обращения такого меда в жидкий его необходимо медленно нагреть на водяной бане при температуре ниже 50°C.

Используя мед для получения определенной степени сладости чая, необходимо брать его немного больше, чем сахара, или добавить в напиток еще и сахар.

Если закристаллизованный мед взбивается вместе с другими компонентами (сливками, молоком и т. д.), то распускать его не обязательно.

### **Мороженое**

Мороженое представляет собой замороженный сладкий и питательный продукт, приготовленный из молока, сливок, масла, яиц, сахара, соков, ягод.

Его энергетическая ценность довольно высока и колеблется от 100 до 240 ккал на 100 г продукта. Самый питательный сорт мороженого — пломбир. Его жирность — 15%, жирность сливочного мороженого — 10%, молочного — всего 3%.

В смешанных напитках с чаем используются различные виды мороженого: шоколадное, крем-брюле, фруктово-ягодное, ванильное.

### **Минеральная вода**

Природные минеральные воды — это извлекаемые из недр земли воды с повышенным содержанием биологически активных химических компонентов и газов. По степени минерализации, физиологическому воздействию на организм человека и назначению минеральные воды подразделяются на питьевые столовые, питьевые лечебно-столовые и питьевые лечебные.

Питьевые столовые воды обычно имеют общую минерализацию, не превышающую 2 г/л. Они используются в качестве освежающего напитка для утоления жажды и стимулирования пищеварения, а также применяются в качестве компонента смешанных напитков.

### **Орехи**

Орехи часто используют для приготовления смешанных напитков. Они являются источником клетчатки, витаминов группы В и магния. Наиболее распространены грецкие, миндальные орехи и фундук.

### **Пепси-кола**

Представляет собой газированный напиток на растительной основе с использованием экстракта из листьев растения кока, сахара и т. д.

### **Сода**

Пищевая сода широко применяется при приготовлении напитков, в том числе и смешанных. На литр жидкости обычно вносится половина чайной ложки соды.

### **Соль**

Поваренная, или пищевая, соль применяется, хотя и редко, как компонент смешанных напитков. Доза соли, как правило, незначительна.

### **Цедра цитрусовая**

Ценной в пищевом отношении является кожура цитрусовых плодов. Не случайно ее широко используют при приготовлении напитков. На кожуру цитрусовых приходится до четверти веса всего плода. Она является не менее полезной его частью, чем мякоть, а лимонная даже содержит в 2,5 раза больше витамина С, чем мякоть. Кожура цитрусовых особенно богата Р-активными веществами, каротином, эфирными маслами. Горьковатый вкус коже придают витамин Р.

Кожура цитрусовых состоит из двух слоев: наружного окрашенного — цедры — и внутреннего белого — альбедо. Ее толщина может составлять от 2 до 7 мл.

Чаше всего высушенную кожуру перетирают не терке, но иногда используют и мелко нарезанные кусочки. Однако лучше всего из корочек цитрусовых делать порошок, используя кофемолку.

### **Шоколад**

Шоколад — это продукт переработки какао-бобов. В его состав входит до 60% углеводов, до 38% жира, до 4% белковых веществ. Он хорошо

усваивается организмом человека. Его калорийность (570—590 ккал на 100 г) выше, чем калорийность таких продуктов питания, как мясо, яйца, хлеб.

В зависимости от состава и способа обработки шоколад разделяют на несколько групп: обыкновенный без добавок, обыкновенный с добавками, десертный с добавками и без добавок, весовой с добавками и без добавок, с начинкой и т. д.

### **Яйца**

По своей питательности и вкусовым достоинствам яйца занимают одно из важнейших мест среди продуктов питания. Основными в питании человека являются куриные яйца. Они сортируются на диетические, столовые и мелкие.

Диетические имеют массу не менее 58 г (I категория) и 44 г (II категория). Столовые яйца — не менее 47 г (I категория) и не менее 43 г (II категория).

Яйца с массой менее 43 г считаются мелкими. Соотношение желтка к белку в яйце примерно 1:2.

Яйца служат источником железа, фосфора, меди, серы, калия, натрия.

Они часто используются при приготовлении смешанных напитков.

## **НЕТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ЧАЯ**

Большинство любителей чая и не подозревают, что чай может быть использован как-то иначе, чем напиток. Между тем, кроме домашних способов использования, существуют другие, где чай является важным

сырьем, широко применяемым для хозяйственных нужд.

Во многих странах перерабатывающееся чайное сырье используется в различных областях жизни.

Чай как лекарственное средство может применяться в виде сока из свежих листьев, экстрактов либо сухого чайного порошка — для лечения ожогов, внутренних и наружных язв, а также как средство, останавливающее рвоту.

В фармацевтической промышленности из чайного порошка получают натуральный кофеин, а из более грубых листьев — витамины С и Р.

Препараты витамина Р, извлеченные из чая (рутин, эскулин) используются для инъекций, применяются в особо тяжелых случаях при потере крови и лучевой болезни.

Экстракты чая используются в фармакологии как снотворное и обезболивающее средство, заменяющее морфий.

Чайные красители (желтый, зеленый, коричневый) отличаются прочностью и натуральным цветом и совершенно безвредны.

Чайный настой входит в состав красителей, которые применяются в косметике. Смешанный с хной, он дает красивый каштановый цвет, укрепляет корни волос, препятствует их выпадению и образованию перхоти<sup>161</sup>.

Жители Китая и Бирмы употребляют чай как приправу вместе с чесноком. Такая приправа обладает сильным пикантным ароматом. Чай же в значительной степени поглощает резкий запах чеснока, а бактерицидные

---

<sup>161</sup> Подробнее об этом см. главу «Чай как лечебное средство».

свойства приправы еще больше возрастают.

В Бирме употребляют в пищу свежие листья чая как салат, а в Тибете они заменяют зелень, из них готовят суп.

В азиатских странах сушеные листья чая широко применяются как своеобразная приправа к холодным и горячим мясным блюдам, в том числе и из дичи, а также для приготовления супов, риса, блюд из различных даров моря.

В Китае, Бирме, Таиланде и других странах Юго-Восточной Азии традиционно готовят квашеный чай как самостоятельное блюдо, либо как дополнение к мясным и рыбным блюдам.

Экстракт чая из свежих зеленых листьев используют для консервирования пищевых продуктов, в том числе мясных, как эффективное средство, препятствующее их гниению и порче.

Многие не любят морскую рыбу и моллюсков за их не слишком приятный запах; чай поглощает и устраняет этот запах, обогащая мясо своим ароматом и улучшая тем самым вкус рыбы. Примером тому является замачивание сельди в чайном настое, который полностью устраняет ее запах.

Неприятный специфический запах морской рыбы с помощью чая устраняется следующим образом.

Филе рыбы режут небольшими ломтями (2–3 см толщиной), кладут в эмалированную кастрюлю и засыпают равномерным слоем подготовленной смеси: сухой чай и раздавленные горошинки перца (молотый применять нельзя). Кастрюлю на 15 минут закрывают крышкой, потом обливают рыбу подсолнечным мас-

лом, солят, посыпают резаным луком и оставляют еще на 20 минут. После этого вливают около стакана молока и ставят кастрюлю на огонь. Когда молоко закипит, добавляют еще полтора стакана молока, отварной рис и сухой чай. Блюдо томится на слабом огне под крышкой несколько минут. Риса берут столько, сколько нужно на гарнир к рыбе.

А вот другой совет по нетрадиционному использованию чая.

Спитая чайная гуща хорошо чистит ковер. Влажные чайники рассыпают по предварительно подметенному или вычищенному пылесосом ковру и потом выметают чистой щеткой.

Сильные гигроскопичные свойства чая использовались при чистке гладких поверхностей: например, зеркало, помытое чайным раствором, имеет красивый блеск.

Широкое применение находят масло из чайных семян. Они содержат его от 15 до 40% (в Японии масло это называют «цубаки» — tsubaki). Масло используется:

- ♦ для смазывания точных механизмов;

- ♦ заменяет оливковое масло в пищевой промышленности, но только в холодном виде;

- ♦ для производства мыла в мыловаренной промышленности (масло в горячем виде); содержащийся в нем сапонин дает отличное, твердое, с натуральной окраской мыло;

- ♦ в химической и фармацевтической промышленности для получения косметических препаратов высокого качества;

- ♦ для пропитывания деревянных ящиков для чая с целью защиты его (чая) от посторонних запахов.

В Китае находят применение так называемые «выжимки семян», содержащие около 7% сапонины, который в виде порошка применяется как средство для борьбы с садовыми вредителями, а в форме брикетов — для лечения волос, устранения пятен и т. д.

Чай не в качестве напитка используют не только в чаепроизводящих районах, но и в других странах.

Благодаря своему содержанию набора химических веществ, чай применяется для профилактической обработки черенков черной смородины против почкового клеща. Даже использованная заварка (спитой чай) содержит не только кофеин, но и танины, аминокислоты, эфирные масла и камеди. 20 г чайной заварки заливают 1 л кипятка, настаивают 3 часа. Черенки перед укоренением погружают в чайный настой на 2 часа. Этот препарат не только губит почкового клеща, но и способствует лучшему укоренению черенков.

Специфический аромат чая не могли обойти вниманием производители алкогольных напитков. И хотя в качестве ароматизатора таких напитков чай используется не так широко, как например, апельсин или черная смородина, все же известны несколько алкогольных напитков на основе чая.

Мировой лидер по производству ликеров французская фирма «Мари Бризар» когда-то вырабатывала чайный ликер. В конце 90-х годов XX столетия она снова обратила взор на чай, предложив миру ликер ТиБриз (TeaBrizz). Используя в качестве сырья десять сортов чайного листа из Китая, Цейлона и Индонезии, фир-

ма создала напиток с богатым вкусом и ароматом и крепостью 20%.

Немецкая компания «Антон Римершмитт» из Мюнхена поставляет ликер Тиффин Ти (Tiffin Tea), производимый на основе чайного листа из Дарджилинга. Ликер крепостью 70% предлагается в оригинальной емкости — в фарфоровом заварном чайнике!

На Тайване производится сладкое и светлое Ти Бренди (Tea Brandy). Напиток крепостью 25% удачно сочетает аромат первоклассного тайваньского чая и виноградного спирта.

А теперь еще об одной, довольно необычной стороне использования чая. Надежда человека на лучшее, стремление заглянуть в будущее породили такое явление, как гадание. Можно, конечно, считать гадание всего лишь суеверием и не относиться к нему серьезно.

Однако в Китае и в других странах Юго-Восточной Азии гадание по чаинкам — неотъемлемая часть воззрений местного населения на мир. С древнейших времен по китайским представлениям все в мире подчинено взаимодействию темного и светлого начал — инь-ян. Хорошо, когда инь и ян уравновешены, скажем, в организме человека. Он чувствует себя энергичным и полным сил, у него все ладится, ему сопутствует удача. Чаинки в чайном настое, по мнению китайцев, попав в зону воздействия биополя человека, своим положением в напитке передают степень гармоничности его инь-ян, отражают общий тонус здоровья, настроение, переживание и т. д.

В отличие от китайцев в Европе в течение трех последних столетий получило распространение гадание на



кофейной или чайной гуще. Выпив чай, гадающий всматривается в конфигурацию гущи или чайнок, стараясь сопоставить их с важными моментами в собственной жизни, в работе, в семейных делах и т. д. Гуща влево от ручки толкует о прошедших событиях или об утраченных возможностях, гуща с правой от ручки стороны обозначает настоящее и будущее. Несущаяся полным галопом лошадь означает, к примеру, важные новости, а букет цветов — счастье и удачу.

## ЭТОТ ПОЛЕЗНЫЙ ЧАЙНЫЙ ГРИБ

Исторические сведения о распространении чайного гриба в мировой питейной культуре пока недостаточно ясны. Морфологические особенности и свойства гриба начали исследовать в конце XIX века. К этому времени относятся и первые описания его на русском языке.

В России чайный гриб распространился после русско-японской войны 1904—1905 гг.

Напоминающий по внешнему виду медузу, чайный гриб (*Medusomyces Gisevii*) представляет собой сочетание двух различных микроорганизмов: дрожжевых грибков и уксуснокислых бактерий. Содружества микроорганизмов используются при получении некоторых молочнокислых напитков: например, кефира и кумыса, причем спиртовое брожение во всех случаях вызывается дрожжами. При образовании кефира и кумыса спирт подвергается молочнокислому брожению, а настой чайного гриба — уксуснокисло-

му, соответственно и конечные продукты получаются различными.

Чайный гриб выращивают на настое обычного чая, поэтому его и называют «чайным». В народе он известен также под названием чайный квас, японский, индийский, маньчжурский, волжский и морской гриб, японская губка. В Китае его называют «кам-бу-ча». Многие считают, что только чай — незаменимый фактор развития гриба. Однако это не так. Чай можно заменить кофе, в котором, как в чае, имеются азотосодержащие вещества, необходимые для жизнедеятельности микроорганизмов гриба.

Чайному грибу необходим сладкий чай.

При наличии чая и сахара на грибе через некоторое время появляются полупрозрачные разрастания, которые в виде пластин наслаиваются друг на друга, образуя массивную студенистую пленку желтовато-бурого цвета, гладкую сверху (скопление уксуснокислых бактерий) и волокнистую снизу (дрожжевые грибки).

Колония микроорганизмов чайного гриба активно «работает»: дрожжевые грибы перерабатывают сахар в этиловый спирт и углекислый газ, подготавливая тем самым питательную среду для уксуснокислых бактерий, которые превращают спирт в уксусную кислоту. Настой гриба представляет собой сложный комплекс веществ: сахара, небольшого количества спирта, кофеина, уксусной, лимонной и глюконовой кислот, различных ферментов, витаминов (C, B<sub>1</sub>), углекислого газа, красящих соединений и некоторых других.

Настой чайного гриба приятен на вкус, хорошо утоляет жажду, спо-

способствует хорошему аппетиту, обладает бактерицидными свойствами. Его используют для полосканий при тонзиллите, воспалении десен. Известно легкое послабляющее действие напитка, что может оказаться полезным при склонности к запорам.

Кроме того, настой гриба стимулирует желудочную секрецию, поэтому врачи нередко рекомендуют его при гастрите с пониженной секреторной функцией (не в период обострения).

В Китае и в Японии настой чайного гриба пьют при различных формах ангины, хронических вялотекущих заболеваниях полости рта и иных недугах.

Таким образом, настой чайного гриба полезен как здоровым людям, так и больным. Однако следует иметь в виду, что для того, чтобы употреблять напиток систематически в лечебных целях, необходимо предварительно проконсультироваться у лечащего врача, так как есть ограничения в его использовании.

Чайный гриб не рекомендуется больным с хроническим гастритом при повышенной секреции желудочного сока, с язвенной болезнью желудка или двенадцатиперстной кишки. Из-за наличия сахара напиток не разрешается бесконтрольно употреблять и при сахарном диабете.

Чайный гриб готовят следующим образом. В стеклянную банку вместимостью 2–3 л наливают остывший заваренный чай крепостью 3–4 чайные ложки сухого чая на 1 л кипятка и с 10-процентной концентрацией сахара (100 г сахара на 1 л жидкости).

Предварительно промытый в кипяченой воде гриб опускают в банку с настоем чая. Так как грибу необхо-

дим доступ воздуха, то банку покрывают 2–3 слоями марли и ставят на место, куда не падают прямые солнечные лучи.

Через день-два гриб всплывает, а через неделю настой готов. Кипяченую воду, заварку и сахарный песок можно добавлять в гриб отдельно, но при этом нельзя оставлять сахар на теле гриба — это вызывает ожоги в виде бурых пятен. Не переусердствуйте и с заваркой — слишком крепкий чай угнетает гриб. Нельзя подкармливать гриб медом вместо сахара, зато к варенью и чаю из трав гриб относится вполне благосклонно.

Если имеющийся настой долго не употреблялся, его нужно вылить, гриб промыть холодной, затем залить кипяченой водой и дать постоять одну ночь. Утром воду слить, а гриб — подкормить сладким остуженным чаем.

Чайный гриб можно хранить в темном прохладном месте не более 3 дней, а в холодильнике — до 5 дней. После того как настой слит, гриб опять промывают и многократно используют для приготовления очередной порции напитка.

Настой чайного гриба — готовый лосьон, эффективный при жирной, пористой коже, склонной к появлению угрей, гнойничковых заболеваний и покраснений.

Пользуются чайным грибом как лосьоном следующим образом (по рекомендации косметолога Г. Л. Лединой). Сливают немного настоя, только для одной процедуры, в чашку. Смачивают ватку и тщательно протирают лицо, исключая веки и губы. Делают эту процедуру регулярно утром и вечером. В итоге через некоторое время свойственное жирной коже салоотделение уменьшается, а кожа

светлеет. Впрочем, чайный гриб оказывает положительное действие не только на жирную, но и на любую кожу. Чайный гриб в качестве лосьона каждый применяет в соответствии со своими индивидуальными особенностями в зависимости от типа кожи.

Использовать чайный гриб в косметических целях можно также в виде маски. Прежде чем делать маску, лицо очищают. Затем складывают марлю в 5—6 слоев так, чтобы ткань полностью закрывала лицо, при этом предусматривают прорезы для рта и глаз. На губы и нижние веки наносят питательный крем. Если кожа сухая, то необходимо смазать все лицо. Обильно смоченную в настое чайного гриба марлю аккуратно положить на лицо.

Маску наносят лежа, снимают через 20 минут, после чего умываются прохладной кипяченой водой.

Людам, страдающим хроническими заболеваниями кишечника, печени и желчных путей, рекомендуется после приема жидкости чайного гриба лечь на правый бок и полежать минут 20, чтобы напиток, не задерживаясь в желудке, быстрее прошел в кишечник. Принимать полезный напиток необходимо не менее 2 месяцев, находясь все время под врачебным наблюдением. При заболеваниях желудка с повышенной кислотностью культурную жидкость чайного гриба следует употреблять со щелочными минеральными водами (боржоми, славянской или смирновской). Специалисты считают, что активность культурной жидкости находится в прямой зависимости от содержания сахара в питательной среде: при наличии 10% сахара активность ее вдвое выше, чем при 5 %.





## ЧАЕПИТИЕ КАК ФОРМА ОБЩЕНИЯ





## ЧАЕПИТИЕ КАК ФОРМА ОБЩЕНИЯ

Приглашение на чай, или, как теперь называют, банкет-чай имеет многовековую традицию. В XVII–XIX веках в некоторых странах определялось даже время приглашения на чай: в Англии, например, только в 17, в России — между 20–23 часами. Рекомендовались также определенные наряды (исключалось появление женщин в бальных платьях, равно как в полотняных или в ситцевых), предписывалось, в отличие от бала или банкета, заканчивать танцы не позже полуночи. Существовали строгие правила относительно сервировки стола, набора угощений и напитков. Устанавливались даже особые дни приглашения на чай. Такая строгая регламентация тех или иных форм приемов, конечно, облегчает хозяйке заботы по их организации, а гостям — подготовку к вечеру. Ведь далеко немаловажен настрой человека, готовящегося пойти в гости и заранее знающего, для каких целей он приглашен.

Обычно банкет-чай не устраивается по поводу торжественных семейных или праздничных дат. Основное

назначение таких вечеров — частое общение с родственниками, приятелями, сослуживцами в непринужденной домашней обстановке: сегодня — у одних, на следующей неделе — у других, и дальше, как говорят, — по кругу. Не парадность балов и строгость ритуала званных приемов, а семейный уют и простота общения — одна из необходимых потребностей общественной жизни человека. Кроме того, этот вид приема гостей не требует сложной подготовки и значительных затрат.

Общение за чайным столом сближает сослуживцев, благотворно влияет на укрепление родственных связей, расширяет круг друзей. Приглашая гостей к чаю, любая хозяйка может блеснуть своим «фирменным» пирогом, ватрушкой, печеньем или домашним тортом.

В некоторых странах (Япония, Китай, Бирма, Индонезия) чаепитие стало ритуалом, доставляющим и хозяевам, и гостям глубокое духовное наслаждение, особенно в тех случаях, когда ритуал совершается с соблюдением всех традиций. В Японии, например, бытует такое определение: «Встреча за чаем — встреча чувств», которое очень точно отражает суть столь почитаемой в этой стране церемонии чаепития. Почти в каждом японском доме существует специальная комната, называемая «тясицу»<sup>162</sup>. Она предназначена для угощения гостей чаем и совершения чайного обряда.

Чайхана в Средней Азии и чайная в России также создавались исключительно для употребления чая. Таким образом, особое помещение для чая и

<sup>162</sup> Подробнее об этом см. главу «Культура потребления чая народами мира».

особые формы и ритуалы его потребления в культуре разных народов — свидетельство высокого авторитета, благородства чая как напитка.

Чай употребляют и утром, уходя на работу, и днем при решении важных деловых вопросов, и вечером при личных конфиденциальных встречах, носящих интимный характер. Соответственно целям и особенностям этих чаепитий с годами выработался особый чайный этикет.

Чаепитие можно рассматривать как одну из форм общения. Но, чтобы извлечь из него максимум полезного и приятного, следует обладать необходимыми знаниями и опытом его проведения. Предлагаем несколько способов подачи чая и организации различных чайных церемоний.

## УТРЕННИЙ ЧАЙ

Утренний чай в семье — значительное событие. Он него зависит настрой на целый день. Хорошо, если за чайный стол садится вся семья. Для этого надо приучить себя рано вставать. 15–20 минут для сна утром ничего не значат, но они могут стать решающими, чтобы семья собралась вместе выпить по чашке чаю. Как много значит обменяться несколькими словами во время чаепития, несколькими улыбками! И транспорт окажется не таким переполненным, и сослуживцы более приятными.

Как и где сейчас организуют утреннее чаепитие? Чаще всего на кухне, даже если одна из комнат считается столовой. Так принято повсюду. Это неправильно. Утром, когда человек встал, ему надо войти в рабочее состояние. На кухне воздух загазован,

наполнен запахами сырых продуктов и т. д. Чай лучше пить в комнате, или проветрить кухню до завтрака; вообще лучше пить чай при открытой форточке.

Как накрывать стол для утреннего чая? Обстановка скромная, с минимальным количеством посуды и столовых принадлежностей. Стол может быть накрыт красивой клеенкой или моющейся скатертью, а если его поверхность полированная и не боится влаги, лучше положить салфетки для каждого члена семьи и поставить на них посуду. Все это можно приготовить с вечера.

При сервировке стола каждому ставят чашку или стакан с подстаканником, кладут чайную ложку, вилку и нож. По центру ставят масленку и сахарницу. В зависимости от приготовленной еды могут быть поданы тарелки с закуской, бутерброды, фрукты, варенье и сухофрукты. На столе обязательно должны быть бумажные салфетки. Детям варят яйца, кашу, подают творог. Для каши кладут дополнительно десертную ложку, яйца, сваренные «в мешочек», подают в специальных фарфоровых подставках в виде рюмочек, которые ставят на тарелочки. Яйца, сваренные вкрутую, кладут на тарелки. Маленьким детям их очищают и режут. Можно приготовить на завтрак омлет или яичницу. Для фруктов подают специальные ножи. Если в семье заведен такой порядок, завтрак проходит быстро и организованно.

За столом не следует шумно дуть в чашку, наливать чай в блюдце. Съесть полагается все, что положено на тарелку. Нельзя оставлять куски хлеба. Если вы пьете сладкий чай, кладите сахар в чашку аккуратно, не обмаки-

вайте в чай край общей ложки. Сахар надо тщательно размешать, чтобы не оставался в чашке. Если вы не будете пить чай ложкой, обязательно положите ее на блюдце.

Очень хороший опыт оформления утреннего чая накоплен в странах Прибалтики. Там для каждого члена семьи ставят небольшой поднос с полным набором чайных принадлежностей, который по окончании завтрака легко можно перенести к мойке. Оставлять грязную посуду до вечера не рекомендуется. Сервированный поднос красиво смотрится, подчеркивает заботу о каждом члене семьи, приучает к порядку и позволяет экономить время при уборке стола.

Утренний завтрак должен быть минимальным. Колбасы, копчености и консервы есть не надо, они возбуждают аппетит и жажду, в результате растет масса тела, а она и так у большинства людей выше нормы. Любителям сладкого можно посоветовать пить чай не с сахаром, а с изюмом, вареньем. Детям лучше давать вторую заварку, так как в ней меньше кофеина. Для утреннего чаепития подходит зеленый, черный и кирпичный зеленый чай. Наиболее питательным является последний, особенно с молоком или сливками.

Постарайтесь сделать так, чтобы за чайный стол хотя бы в выходные и праздничные дни садилась вся семья.

## **ЧАЙНЫЙ ВЕЧЕР, ИЛИ ЧАЙНЫЙ БАНКЕТ**

Авторы старинных книг, где описываются правила приема гостей, утверждали, что чайные банкеты — это увеселительные мероприятия, органи-

зуемые дамами и для дам. Такое представление о чайных банкетах создалось вследствие того, что приглашенные на банкет мужчины часто удалялись от чайного стола в другие помещения для игры в карты или бильярд, курительные комнаты. Этикет того времени позволял мужчинам делать это.

Отсутствие особого ритуала, простая, ненавязчивая атмосфера, неброские наряды, свобода перемещения, которая дает возможность частой смены партнера как в беседе, так и в танцах, — все это и в наши дни позволяет чайным банкетам оставаться одной из любимых форм приема гостей.

Итак, сначала хозяевам необходимо обдумать, сколько человек пригласить и кого именно. Это зависит от конкретных обстоятельств и вопросов, которые надо обсудить, или свободного времени, которое задумано интересно провести. Традиционно чаепитие устраивают между обедом и ужином. Родители могут взять с собой детей. Идя на чай, гости не должны рассчитывать на слишком обильный стол, тем более на спиртное. Основной целью званого чая является приятное общение, интересные беседы, отдых от повседневных забот.

Хозяева должны помнить свои обязанности — сплотить гостей, найти общие темы, создать обстановку доброжелательности. Тема разговора должна быть актуальной, интересной и приятной всем.

Прием гостей — дело серьезное. Надо правильно оценить возможности своего жилища по вместимости гостей, чтобы всем было удобно. Современные квартиры могут вместить без дискомфорта 6–8 человек. Из этого и надо исходить.



Необходимо создать в квартире праздничную обстановку. Праздничным должно быть убранство стола, но скромным — количество блюд и одежда.

Вопрос об одежде — не второстепенный. Чай не требует дорогих вечерних туалетов, лучше одеться поскромнее. Но на званый обед не надо идти в рабочих брюках. Хозяевам тоже следует позаботиться о своем внешнем виде. Их одежда должна быть удобной и свободной, но ни в коем случае не небрежной. Совсем недопустимо ходить в старых растрепанных шлепанцах или в платье-халате.

Прибывающие гости собираются в гостиной или в самой большой комнате. Они располагаются на диванах и в креслах, беседуют. Когда все гости собрались, наступает время чаепития.

Чайный стол по традиции круглой или овальной формы. Он должен быть нарядным. Это важно психологически, так как его внешний вид создает соответствующий настрой при чаепитии. Стол должен быть накрыт скатертью.

Качество и цвет скатерти или салфеток имеют большое значение. Цвет и рисунок скатерти подбирают в зависимости от красок чайного сервиза, обоев, занавесок и портьер. Во всем должна быть гармония. Ведь в поле зрения гостей попадает не только стол, но и вся комната.

Если чайный сервиз многоцветный, то к нему подойдет однотонная скатерть, соответствующая одному из цветов росписи посуды. Если посуда белая, то просто необходимо иметь красивую пеструю или яркую по цвету однотонную скатерть. Белый сервиз хорошо смотрится на синей скатерти. А вообще доминирующий цвет

чайного стола чаще бывает красным. Это красиво и соответствует современным традициям оформления. Хорошо положить на однотонную скатерть клетчатые салфетки, чистые и хорошо выглаженные.

Салфетки чаще используют бумажные. Это просто, гигиенично и не требует хлопот. Подают их в специальных подставках или бокалах. Нельзя забывать, что существуют матерчатые салфетки. Их подбирают по цвету скатерти. Гостям можно предложить матерчатые салфетки и на колени, чтобы они не испортили хорошее светлое платье или дорогой костюм. Должна быть на чайном столе и красивая салфетка для покрытия заварного чайника, и хорошее чайное полотенце.

Пепельницы, спички, зажигалки, сигареты на чайный стол не кладут. Если все же существует в этом необходимость, то их располагают на отдельном маленьком столике — желательно дальше от банкетного стола.

Стол приятно оформить цветами. Не следует ставить их много и выбирать очень крупные. Это затрудняет общение людей. Лучше всего ставить цветы в низких хрустальных, фарфоровых или керамических вазах.

Если ваза с цветами одна (что лучше), ее ставят посередине стола, если их несколько — распределяют равномерно. Зимой можно поставить сухие веточки и вечнозеленые растения. Сейчас вошли в моду искусственные цветы. Их подбирают с учетом расцветки посуды и скатерти. Свежие цветы нельзя ставить близко к горячему самовару или чайнику, так как они быстро завянут.

Стол может быть украшен и срезанными цветами, которые просто кладут на скатерть, стебли в этом слу-

чае укорачивают и заливают воском, чтобы растения не увядали до конца чаепития. Кстати, торт покупной или собственной выпечки можно украсить живыми цветами — розами. Это всегда красиво и нравится гостям.

Сервировка чайного стола — особая забота хозяев. Можно поставить много вкусных блюд, но если они будут неумело оформлены, эффект угощения утратится. Набор предметов для чая сравнительно невелик: шипчики для сахара, десертные ножи и вилки, вилки для торта, ножи для фруктов, лопатки для пирожных и тортов.

Блюда для варенья ставят стопками. Индивидуальные приборы кладут за тарелкой в определенном порядке: вилка, нож, ложка. Все чашки должны быть рядом с хозяйкой. Когда гости сядут за стол, она наливает чай и передает чашки. Рядом с самоваром или чайником должна быть чайница с заваркой, ситечко и полоскательница.

Посуды и предметов общего пользования потребуется немного: блюдо для хлеба или хлебница, покрытая салфеткой, масленка или тарелочка для масла, сахарница, молочник, лимонница, ваза для фруктов, тарелка или ваза для печенья, торта, кексов. Покупной торт ставят в коробке, на ее крышку. Так он будет выглядеть эффектнее. Если предусмотрено угощать гостей бутербродами или какой-либо закуской, то ставят дополнительную посуду. Конфеты, сухофрукты и изюм лучше подать в хрустальных, мельхиоровых или серебряных конфетницах. Если к чаю предлагают десертные или крепкие вина, то стол следует сервировать рюмками емкостью 75 мл, если ликер и коньяк — то самыми маленькими

рюмками по 15—25 мл, а если предусмотрено шампанское — то бокалами по 100—125 мл.

Если хозяева решили устроить чаепитие с фруктами, то у них сразу возникает вопрос, как их лучше подать. На стол фрукты ставят в красивых высоких вазах. Их желательно выкладывать с фантазией и выдумкой, в зависимости от ассортимента.

Употребляют фрукты по определенным правилам. Яблоки и груши, например, режут на тарелке и вынимают сердцевину, а при желании очищают и от кожуры. Одни специалисты по этикету советуют виноград класть на блюдо крупными ветками, а потом отрывать кусочками и класть в тарелку. Другие считают, что на стол надо положить ножницы с тупыми концами и отрезать ими виноград от ветки или сделать это до подачи на стол. Мандарины обычно чистят руками, апельсины — фруктовым ножом. Есть любители, которые едят лимоны и апельсины с кожурой. В таком случае фрукты надо тщательно вымыть щеткой, обдать кипятком, нарезать кружочками и уложить на блюдо.

Арбуз и дыню перед подачей гостям режут ломтями, а едят, используя вилку и нож.

Ягоды кладут в вазу с черешками. Вишню, черешню и смородину едят, держа за черешок. Землянику очищают от чашелистиков, хорошо моют, укладывают в вазы. Едят чайной ложкой.

Спелую хурму крадут на тарелку или блюдо, предварительно помыв и очистив от плодоножек. Крупные плоды лучше разрезать пополам или на четыре части. На тарелке каждый режет их на более мелкие части. Если хурма очень зрелая, ее едят ложкой.

Для детей из фруктов вынимают косточки.

Хозяйка приема обычно занимает место на краю стола, справа от самовара, который придает банкету домашний уют. Его можно поставить на подсобный столик так, чтобы он находился от хозяйки с левой стороны. На этом же столике располагаются чашки и чайник с заваркой. За гостями ухаживает не только хозяйка, ей помогает дочь или родственница.

На чайном банкете необходимо предусмотреть и подачу кофе. На основе чая можно также приготовить всевозможные десертные напитки, как горячие, так и прохладительные.

Чай принято подавать в чайных чашках (они немного больше кофейных) или в тонких стаканах с подстаканниками на блюдцах. В любом случае на блюдце кладется чайная ложка. Ручка чашки или подстаканника должна быть обращена вправо, ложка также кладется на блюдце ручкой в правую сторону.

Разливая чай, необходимо следить за тем, чтобы чашки или стаканы не были наполнены до самых краев. Следует не доливать чай до краев на 1–1,5 см.

Отличительной особенностью чайного приема является то, что на стол заранее ставят все, что необходимо в данном случае. К началу чаепития остается принести кипяток и заварить чай. На 6–8 человек вполне достаточно иметь самовар вместимостью 3 л. Заваривают чай по общим правилам. Каждому из гостей наливают чай нужной крепости.

Правила предписывают, чтобы чашка с чаем передавалась из рук наливающего в руки гостя и весь про-

цесс заваривания и наливания чая происходил перед глазами приглашенных, как это было в те дни, когда чайник снимали с огня при гостях и все наслаждались видом клубящегося пара и густым ароматом крепкого чая, заполняющим комнату.

Конечно, если на чаепитии присутствуют мужчины, они могут вызываться обслуживать некоторых дам, но чай — это вид трапезы, как правило, предполагающий самообслуживание, и за исключением того, что гости получают чашку от разливающего, они обслуживают себя во всем, что есть на столе, сами.

Не рекомендуется обходить гостей с чайником, в котором налит кипяток, и доливать чай в чашку гостя. Это не только сбивает беседу, но и создает опасность ошпарить присутствующих. Чтобы налить вторую чашку, надо передать ее хозяйке. Она ополоснет ее и снова наполнит. Свежезаваренный чай гораздо вкуснее, чем приготовленный заранее, — по возможности это следует учитывать.

Если к чаю предлагается ром, ликер или коньяк, то вместе с чашкой чая подается на подносе рюмка с напитком. Бутылки с алкогольными напитками на чайный стол не ставятся, а разливают их на подсобном столике.

По окончании приема гостей чайную посуду тщательно моют в тазике, специально предназначенном для чайной посуды. Если чай подавали со сливками, то, возможно, придется использовать хозяйственное мыло. После мытья посуду ополаскивают горячей водой и вытирают специальным полотенцем, иначе она не будет иметь присущего ей блеска и чистоты.

В комнате, где происходит официальное чаепитие, обязательно должно быть искусственное освещение. Все шторы задергиваются, как на вечернем приеме. Желательны высокие белые свечи.

## ЧАЙ-ФУРШЕТ

Прием «Чай» может быть организован и по типу приема «Фуршет». Столы для блюд и напитков могут быть с доступом со всех сторон или односторонними — их ставят у стены.

Стол с доступом со всех сторон сервируют так: в левой части ставят рюмки для напитков и чашки для горячих напитков по порядку их использования, причем слева ставят рюмки для коньяка и ликера, а справа — фужеры. В середине стола ставят тарелки стопками в один ряд. Справа от них кладут десертные ножи, а слева — десертные вилки. Между приборами ставят вазочки с бумажными салфетками. В переднем углу стола ставят самовар для согревания воды для чая и кофе. Чашки для горячих напитков ставят емкостью вниз в линию, тоже по порядку их использования, причем справа — чашки для растворимого кофе, а около них — слева — чашки для чая. Блюда ставят стопками, а около них кладут чайные ложечки. Перед ними ставят сахарницы с сахаром (кусковым или сахарным песком) и кладут шипчики и ложечки для пудры, ставят тарелочки с пакетиками чая, тонкими ломтиками лимона и растворимый кофе.

Столы около стен застилают скатертями и оформляют их вазами с цветами. Пепельницы, сигареты и спички ставят на подносы.

За полчаса до прихода гостей приносят бутылки с напитками, ставя их за рюмками для аперитивных напитков. За рюмками для безалкогольных напитков ставят бутылки с соответствующими напитками. Заранее открывают только бутылки с аперитивными напитками, соками, нектарами.

Блюда и напитки ставят справа и слева от тарелок по порядку их использования. На каждое блюдо с кушаньем кладут прибор для раскладки.

## ДЕЛОВОЕ ЧАЕПИТИЕ

Это один из видов деловых встреч, рабочего контакта. Обстановка хорошо организованного делового чаепития позволяет добиться большого сплочения присутствующих, раскованности и откровенности. Очень важно продумать список приглашенных, так как людей собирают не просто на чай, а на деловую беседу.

В основу такой встречи должны быть положены общая конкретная цель и единство интересов. Чаепитие само по себе решить вопросы делового плана не может, это лишь форма общения. Успех встречи зависит от организаторов.

Деловое чаепитие устраивают аналогично чайному приему, но в более официальных рамках.

При деловой беседе стол накрывают строго, используя минимум убранства. Чашки с чаем и скромное угощение можно принести на подносе вместе с приборами общего пользования. Очень подходит к такому чаю соленое или мелкое печенье, маленькие бутерброды. Если участники не возражают, можно подать чай креп-

кого настоя. Большое количество воды в таких случаях, как правило, не употребляют.

## **ТЕТ-А-ТЕТ ЗА ЧАШКОЙ ЧАЯ**

Совсем иная обстановка при встрече личного характера. Она может быть эмоционально насыщенной, не очень последовательной, длиться неопределенное время в поисках ответов на вопросы, которые порой не так просто решить.

Беседа может проходить с меняющимся темпом, паузами или быстрыми объяснениями.

Такое чаепитие требует внимания к оформлению стола: хорошая скатерть, со вкусом подобранные цветы, красивая посуда.

Освещение может быть неярым, например, настольная лампа с абажу-

ром. Чайник должен быть один, так как из уважения хозяин пьет такой настой, который приятен гостю. Следовательно, надо заваривать чай с таким расчетом, чтобы не потребовалось доливать воду.

Чайные комплекты на двоих включают чашки больших размеров — по 250 мл. Наливать чай в них нужно не доверху, не более чем на две трети чашки. Ведь чай быстро остывает, и есть возможность налить свежий, горячий напиток.

Подбирать посуду, скатерть и приборы надо так же тщательно, как и для большого чайного приема. Угощение подают с учетом вкуса гостя. Еда может быть любая, соответствующая определенному случаю, но не обильная — печенье, бутерброды, пирожные, закуска без резкого запаха.

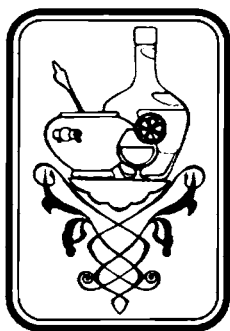
Чай сближает собеседников, располагает к откровенной, доверительной беседе.





## ЧАЙНЫЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ





## ГОРЯЧИЙ ЧАЙ

Промозглым осенним вечером особенно хочется тепла, уюта и спокойной беседы. Что лучше объединяет людей, чем крепкий кофе или ароматный чай? Невозможно подсчитать способы заварки этих напитков — так много придумано их разными народами в разные времена.

И если к вам зайдут озябшие гости, предложите им чай — этот замечательный ароматный напиток, который согреет и взбодрит.

Пить чай нужно спокойно и неторопливо, на что нам, как всегда, не хватает времени. Попробуйте хотя бы раз приготовить чай согласно какому-либо экзотическому чайному рецепту. Хорошо, если гости также примут в этом участие. Их снисходительность и помощь поможет снять напряжение, доставит истинную радость.

## ГОРЯЧИЕ ЧАЙНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Горячий чайный флип

На 2 порции необходимы:  
*Черный чай — 2 чайные ложки или  
2 пакетика*

*Вода — 1 стакан*

*Яйцо — 1 штука*

*Сахар — 1 щепотка*

*Арак — 1 рюмка*

*Немного вишневого ликера*

*Лимон — 1 штука*

*Орех мускатный — 1 щепотка*

Залить чай горячей водой, настоять 5–7 минут и процедить. Яйцо, сахар, арак, ликер, лимонный сок и мускатный орех взбить до получения рыхлой однородной массы. Эту массу разложить в два стакана. Долить горячим чаем и тут же подавать.

### Чай с ромом

*Крепкий черный чай*

*Немного корицы*

*Сахар — по вкусу*

*Щепотка тертой лимонной корки*

*Ром — 4 столовые ложки*

*Лимонный сок — 1 чайная ложка*

В подогретый стакан влить лимонный сок, ром и положить тертую лимонную корку. Заполнить стакан горячим чаем. Добавить по вкусу сахар и корицу.

### «Клипер»

На 2 порции необходимы:

*Крепкий горячий черный чай —  
1 стакан*

*Ром — 1 стакан*

*Сахар — по вкусу*

*Лимонные дольки — 2 штуки*

Горячий чай разлить в два стакана, добавить в него ром. Напиток подавать в стакане, украсив его долькой лимона. Сахар — по вкусу.

### **Кардинальский чай**

На 7 порций необходимы:

*Холодный черный чай — 1/4 стакана*

*Вода — 4 стакана*

*Сахар — 150 г*

*Лимонный сок — 1/2 стакана*

*Апельсиновый сок — 3/4 стакана*

*Ром*

*Ликер*

Закипятить воду с сахаром, долить туда лимонный и апельсиновый соки, немного рома и ликера. Добавить чайный настой, все хорошо перемешать. Содержимое подогреть, но не кипятить. Чай подавать в горячем виде.

### **«Маяк»**

На 2 порции необходимы:

*Растворимый лимонный чай —*

*3 чайные ложки*

*Красное вино — 1/2 стакана*

*Ром — 1 чайная ложка*

*Гвоздика*

*Корица*

Лимонный чай растворить в 1/2 стакана горячей воды, добавить вино, ром и приправы. Все это немного подогреть, но не кипятить. Перед подачей напиток процедить.

### **Чай «Николашка»**

На 10 порций необходимы:

*Черный чай — 6 чайных ложек*

*Вода — 1/2 л*

*Виньяк*

*Лимон — 2–3 штуки*

*Сахар*

Заварить чай обычным способом, настоять и процедить. Стаканы для пунша наполнить до половины виньяком и чаем. Сверху положить дольку лимона и посыпать лимон сахаром. Пить такой чай следует, процеживая напиток с помощью лимонной дольки, прижатой к губам.

### **«Горячее сердце»**

*Растворимый лимонный чай —*

*4 чайные ложки*

*Горячая вода — 1 стакан*

*Джин — 1 рюмка*

*Лимонная долька*

Лимонный чай растворить в горячей воде, добавить джин, хорошо перемешать. Край стакана украсить лимонной долькой.

### **«Крамбамбули»**

На 35 порций необходимы:

*Черный чай — 12 чайных ложек*

*Вода — 1 л*

*Белое вино — 3 бутылки*

*Сахар — 300–400 г*

*Лимонная корка*

*Арак — 1 бутылка*

Чай заварить обычным способом.

Вино закипятить в кастрюле вместе с сахаром и лимонной коркой. Добавить чай и арак. Напиток можно подавать как в горячем, так и в холодном виде (с кусочками льда).

### **«Пылающий» лимонный чай**

*Растворимый лимонный чай —*

*3 чайные ложки*

*Виньяк — 20 мл*



*Горячая вода*

Виньяк немного подогреть. Засыпать в бокал лимонный чай. Залить чай подогретым виньяком и поджечь. Дополнить бокал горячей водой.

### **Югославский медово- бальзамированный чай «Изолабелла»**

*Чай — 1–2 чайные ложки*

*Югославская настойка Изолабелла —  
1/4 чайной ложки*

*Сахар или липовый мед — 1 чайная  
ложка*

*Вода — 200 мл*

Залить чай в чайнике крутым кипятком и настаивать в течение 5–6 минут, накрыв салфеткой. Затем в чайник с заваренным чаем долить кипятка и настой налить в чашки или стаканы. Добавить в стаканы кипяченую воду, ароматизировать югославской бальзамированной настойкой на травах Изолабелла и положить сахар или мед. Напиток подать горячим с чайной ложкой.

### **Латвийский чай «Цветок папоротника»**

*Чай байховый — 1–2 чайные ложки*

*Латвийский бальзам Цветок  
папоротника — 1/2 чайной ложки*

*Сахарный песок — 1–2 чайные ложки*

*Вода — 200 мл*

Залить чай в чайнике, настоять в течение 5–6 минут, накрыв полотенцем. Затем в чайник с заваренным чаем долить кипятка и настой налить в чашки. Добавить в чашки кипяченую воду, сахар и ароматизировать латвийским бальзамом Цветок папоротника. Подать горячим с чайной ложкой.

### **Чайный коктейль «Черный бальзам»**

*Черный байховый чай — 1–2 чайные  
ложки*

*Рижский бальзам — 1/2 чайной ложки*

*Сахар — по вкусу*

*Вода — 200 мл*

Залить чай кипятком, процедить настой, долить кипяченую воду, ароматизировать рижским черным бальзамом. Сахар — по вкусу. Напиток подать горячим с сахаром. К чаю подать ложечку.

### **Корейский чай «Гинзенг»<sup>163</sup>**

*Настой байхового чая — 1/2 чайной  
ложки*

*Настой гинзенга — 1–2 чайные  
ложки*

*Корейский ликер Инсамсул —  
1/2 чайной ложки*

*Вода — 200 мл*

В нагретый стакан влить настой гинзенга, добавить кипяченую воду и сахар. По желанию можно ароматизировать корейским ликером Инсамсул. Подать горячим с чайной ложечкой.

### **«Инсамсул»-2**

*Настой зеленого чая — 1–2 чайные  
ложки*

*Корейский ликер Инсамсул —  
1/4 чайной ложки*

---

<sup>163</sup> Гинзенг, или женьшень, — многолетнее растение, которое достигает высоты до 30–70 см. Его корень, как правило, весит 20–22 г, а редкие экземпляры, возраст которых достигает 100 и более лет, весят от 150 до 300 г. Дикорастущие сорта гинзенга растут в Приморском, Хабаровском краях, Северном Китае и в Корее, в областях Гинзенга. Отсюда и название чая.

*Сахар — по вкусу*  
*Корень из ликера Инсамсул —*  
*1 кусочек*  
*Вода — 200 мл*

В нагретый стакан влить настой зеленого байхового чая, долить кипяченую воду, добавить сахар, ароматизировать корейским ликером Инсамсул. Напиток подать горячим, сверху положить кусочек корня из вышеуказанного ликера.

### **Старинный чайно-перцовый коктейль «Ракия»**

*Чай — 1/2 стакана*  
*Вино — 350 мл*  
*Ракия — 350 мл*  
*Сок 1/2 лимона*  
*Сахар — 5 столовых ложек*  
*Корица молотая — 1/4 чайной ложки*  
*Перец — 1 горошинка*

Смешать кипрское красное вино, ракию<sup>164</sup> (вид сладкой водки), крепкий чай, сок лимона и сахар. Смесь нагреть на огне и добавить в нее корицу и крупноизмельченный черный перец. Этот горячий напиток необходимо использовать в качестве согревающего средства.

### **Чай с красным вином (I вариант)**

*Чай сухой — 1/2 чайной ложки*  
*Вино — 60 мл*  
*Сахар — 1 чайная ложка*  
*Корица — на кончике чайной ложки*  
*Гвоздика молотая — на кончике*  
*чайной ложки (или 2 целых*  
*бутона)*

В горячее красное вино положить сахар, корицу, гвоздику и кипятить

<sup>164</sup> Ракию можно заменить обычной водкой, добавив 7 столовых ложек сахара.

в течение 3–4 минут. После этого вино с пряностями процедить через ситечко в стакан, долить крепким горячим чаем и подать на стол.

### **Чай с красным вином (II вариант)**

*Крепкий чай — 1 стакан*  
*Красное сухое или крепленое вино —*  
*1 рюмка*

Влить вино в чай. Напиток готов к употреблению.

### **Английский малиновый чайный коктейль «Белая лошадь»**

*Чай — 1/2 стакана*  
*Лимонный сок — 40 мл*  
*Малиновый сок — 30 мл*  
*Английское виски Белая лошадь —*  
*3–4 капли*

В нагретый бокал влить лимонный, малиновый соки и добавить крепкий горячий чай. Напиток ароматизировать английским виски Белая лошадь. Подать горячим.

### **Напиток «Самоварная песенка»**

*Крепкий чай*  
*Красное вино*  
*Сахар — по вкусу*

В предварительно прогретые бокалы для пунша или стаканы влить 2/3 крепкого чая и 1/3 вина. Положить по вкусу сахар и подать на стол.

### **Вишнево-коньячный чай «Новелла»**

*Чайный настой — 2 столовые ложки*  
*Вишневый сок — 1/2 стакана*

*Коньяк — 20 мл*

*Яблоки — 3–4 штуки*

*Сахарный песок — 1 столовая ложка*

*Вода — 1/2 стакана*

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахарный песок и, перемешивая, нагреть до кипения. Немного охладив, добавить чайный настой, подогретый вишневый сок и коньяк. Очистить от кожуры и мелко нарезать яблоки, положить в мелкие бокалы, облить охлажденной смесью.

### **Напиток Ноя («Ахтамар»)**

*Чай зеленый — 1/2 чайной ложки*

*Чабрец — 1–2 чайные ложки*

*Армянский коньяк Ахтамар —  
1/4 чайной ложки*

*Сахарный сироп — по вкусу*

*Вода — 200–300 мл*

Залить чабрец и чай кипятком и настоять в течение 3–5 минут. Затем настой процедить, добавить кипяченую воду и ароматизировать армянским коньяком Ахтамар или другими марочными коньяками. Положить сахарный сироп в напиток и подать горячим с ложечкой.

### **«Седой Арарат»**

*Чай — 1/2 чайной ложки*

*Чабрец — 2 чайные ложки*

*Бренди Арарат — 1/3 чайной ложки*

*Сахар — по вкусу*

*Сливки — 1 чайная ложка*

*Вода — 1/2 л*

Залить чабрец кипятком и настоять в течение 3–5 минут. Затем настой процедить, добавить кипяченую воду, чай и ароматизировать армянским бренди Арарат. Положить сахар в напиток и подать горячим с чайной ложкой.

### **Чай «Пиквик»**

*Чай — 1 пакетик*

*Коньяк или бренди — 1/2 чайной  
ложки*

*Сахар — 1 1/2 чайной ложки*

*Вода — 1 1/2 стакана*

В нагретый чайник налить свежезакипевшую воду и бренди. Положить чай, упакованный в мешочки из бумаги, сахар и дольки лимона.

### **«Ирландский туман»**

На 4 порции необходимо:

*Свежесваренный чай — 315 мл*

*Ирландское виски — 90 мл*

*Густые сливки — 4 столовые ложки*

*Тертый мускатный орех*

*Мед — по желанию*

Смешать чай и виски и подогреть, не доводя до кипения. Добавить мед. Разлить по чашкам, влив в каждую сливки по обратной стороне ложки, которые должны плавать по поверхности. Сверху посыпать тертым мускатным орехом.

### **Зимний чай**

На 1 порцию необходимо:

*Свежий цейлонский чай — 1 чашка*

*Апельсин — 1 долька*

*Корица — 1 палочка*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Ром — 1 столовая ложка*

Влить ром в чай, добавить дольку апельсина, гвоздику, корицу и подать к столу.

### **Сибирский чай**

*Чай — 2 стакана*

*Мед — 2/3 стакана*

*Водка Смирновская — 2/3 стакана*

Хорошо взбить крепкий чай, пчелиный мед и водку. Довести до кипения. Подать горячим в маленьких чашках.

### **Грузинский пчелиный чай**

*Чай — 1 стакан*

*Водка Пшеничная — 1/3 стакана*

*Мед пчелиный — 1/3 стакана*

Смешать крепкий настой грузинского чая, мед и водку. Затем смесь нагреть до кипения, добавить ванильный сахар.

### **Парижский чай (I вариант)**

*Черный чай — 135 мл*

*Апельсиновый сок — 135 мл*

*Сок 1/2 лимона*

*Лимонная цедра*

*Коньяк — 4 столовые ложки*

*Сахар — по вкусу*

Черный чай, свежий сок апельсина, сок лимона и немного лимонной цедры довести до кипения (но не кипятить!). Налить в теплый стакан, добавить коньяк, сахар. Перед подачей натереть немного мускатного ореха.

### **Парижский чай (II вариант)**

На 12 порций необходимы:

*Чай растворимый — 1 чайная ложка с верхом*

*Сахар — 1 стакан*

*Вода — 1 л*

*Сок 3 лимонов и 1 апельсина*

*Виньяк — 1 стакан*

*Ром — 1 1/2 стакана*

Растворить в горячей воде сахар, добавить растворимый чай, лимон-

ный и апельсиновый соки. Затем влить виньяк, ром и добавить щепотку мускатного ореха. Смесь подогреть почти до кипения и подавать в горячем виде.

### **Югославский чай (I вариант)**

*Горячий крепкий черный чай*

*Сухое белое вино — 1 бутылка*

*Мед*

*Лимонный сок*

Наполнить чашки до половины белым вином. Затем долить их чаем. Добавить немного меда и лимонного соку.

### **Югославский чай (II вариант)**

*Черный чай — 135 мл*

*Крепкое красное вино — 135 мл*

*Гвоздика — 1 бутон*

Вино, чай, гвоздику довести до кипения (но не кипятить!). Налить в теплый стакан, добавить 1 дольку апельсина или лимона, сок 1 лимона, 1 чайную ложку меда, сахар по вкусу.

### **Меньшиков чай**

*Крепкий чай — 3 чайные ложки*

*Пчелиный мед — 1 чайная ложка*

*Водка — 1 стакан*

Этот согревающий напиток особенно приятен после зимних прогулок, полезен при легкой простуде или слабости. Чай, приготовленный по этому рецепту, — прекрасное средство для потоотделения в случае переохлаждения. Рекомендуем его тем, кто любит зимой окунуться в прорубь, особенно после русской

баньки, и тем, кто заканчивает утреннюю зарядку натиранием тела снегом.

### Чайный крем

*Крепкий чай — 1 стакан*

*Яичный желток — 1 штука*

*Лимонный сироп — 1 столовая ложка*

*Водка — 1 чайная ложка*

Взбить в стакане яичный желток и лимонный сироп. При непрерывном перемешивании дополнить горячим крепким чаем. Добавить водку.

### ПУНШИ

Пунш и рецепты его изготовления завезли в Европу из Восточной Индии английские моряки в конце XVI века. Слово «пунш» происходит от санскритского слова «pañch», что означает «пять», ибо из такого количества компонентов должен состоять этот напиток: вино, ром, фруктовый сок, сахар (или мед), пряности (корица, гвоздика и др.).

Пунш — это зимний горячий (60–70°C) напиток. Нельзя подогревать вино или готовый напиток выше 70°C, иначе он ухудшит вкусовые качества и потеряет часть спирта, температура кипения которого 78°C, то есть значительно ниже температуры кипения воды.

Очень часто в состав пунша входит чайный напиток. Его готовят, заваривая сухой черный байховый чай крутым кипятком из расчета полная чайная ложка чая на стакан воды. Заваривать нужно кипящей водой, но нельзя подогревать или тем более кипятить заварку чая; так как это ис-

портит ее вкус и аромат. При изготовлении пунша желательно иметь решетку из нержавеющей стали и металлический пуншевый котел, а также различные плодово-ягодные сиропы.

Хрустальные или стеклянные бокалы для пунша непригодны: они могут лопнуть. Хорошо выдерживают высокую температуру фарфор, керамика, стеклянные чайные стаканы.

Одна порция пунша 0,2–0,4 л, но емкость бокала не должна быть более 0,25 л.

Пунш не имеет строгой рецептуры: пряности, ром и сахар дают не по весу, а по вкусу. Например, содержание ароматических веществ в гвоздике и корице может колебаться в очень больших пределах в зависимости от условий и длительности их хранения. То же количество бутонов гвоздики в одном случае может оказаться недостаточным, в другом — чрезмерным.

Делают напиток из ординарных столовых сухих, не содержащих сахара, вин. При отсутствии их можно (в виде исключения) использовать крепкое или десертное вино, но количество задаваемого сахара при этом нужно соответственно уменьшить. Пунш не должен быть крепким и очень сладким.

Общая технология пунша заключается в следующем. Наливают кипящую воду в миску (пуншевницу), в которой напиток будет подан на стол (обычно это посуда из фарфора, керамики, жароупорного стекла и тому подобных материалов, выдерживающих высокую температуру). Это делают для того, чтобы емкость была горячей и не отнимала тепло от подогретого вина.

В эмалированной кастрюле подогревают вино до 65–70°C. Одновременно с ним в кастрюлю вносят сахар и пряности. Следите, чтобы температура не поднялась выше 70°C. В стакан выдавливают сок из лимонов или апельсинов. Часть цитрусовых разрывают на дольки или режут кружочками вместе с кожурой. Как только вино достигло заданной температуры, из миски выливают горячую воду, быстро процеживают сок, переносят в миску дольки или кружочки цитрусовых плодов, задают ром и выливают через сито горячее пряное вино. Пряности оставляют на сите. Миску закрывают крышкой, тут же подают к столу.

Готовя пунш, надо придерживаться следующих правил:

1. Ром, вино смешивать только в чистом виде, не допуская их предварительного смешения.

2. Пунш не кипятить во избежание потери им своего аромата и вкуса.

3. Пунш не подается к каким-либо блюдам. Иногда к нему подают печенье, орехи, блины.

### Северный пунш

На 10 порций необходимы:

*Крепкий чай — 1 стакан*

*Красное бургундское вино — 1 бутылка*

*Портвейн — 175 мл*

*Сахар — 250 г*

*Коньяк — 175 мл*

*Тертая кожура 1/4 лимона*

Лимонную кожуру, вино, чай и сахар, помешивая, разогреть, но не доводить до кипения. Непосредственно перед подачей на стол добавить коньяк. Можно его перед этим немного подогреть.

### Сливочный пунш

На 10 порций необходимы:

*Крепкий чай — 1/2 л*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Корица — 1 палочка*

*Сахар — 150 г*

*Красное вино — 1 бутылка*

*Тертая кожура 1 лимона*

*Кориичневый ром — 1 стакан*

*Сок 1 лимона*

*Сливки — 1 стакан*

Гвоздику, корицу, чай, сахар и кожуру лимона подогреть с вином, постоянно помешивая, пока не растворится сахар. Налить ром и лимонный сок. Процедить через сито и в горячем виде разлить по стаканам. В каждый стакан положить немного взбитых сливок.

### Японский пунш

На 8 порций необходимы:

*Горячий зеленый чай — 1 стакан*

*Сахар — 125 г*

*Арак — 350 мл*

*Сухое вино — 1 бутылка*

*Натертая кожура 1 лимона*

Чай, сахар, лимонную кожуру и арак подогреть, постоянно помешивая, до тех пор пока не растворится сахар. Не доводить до кипения.

### Пунш с красными апельсинами

На 10 порций необходимы:

*Горячий крепкий чай — 3 стакана*

*Сахар — 200 г*

*Сок 5 красных апельсинов*

*Сок 1 лимона*

*Кориичневый ром — 1/2 л*

Сахар, лимонный и апельсиновый соки перемешивать до тех пор,

пока не растворится сахар, а затем все влить в чай. Добавить ром и подогреть. Не кипятить.

### **Пунш с хересом и чаем**

На 8 порций необходимы:

*Горячий крепкий чай — 1/2 л*

*Сахар — 100 г*

*Херес — 1/2 л*

*Арак — 1 стакан*

*Сок и кожура 1 лимона*

Помешивая, растворить сахар в горячем чае. Добавить херес, арак, лимонный сок и тертую лимонную кожуру. Подогреть, не доводя до кипения.

### **Чайный пунш по-испански**

На 10 порций необходимы:

*Горячий чай — 1 л*

*Ликер — 80 мл*

*Бренди — 80 мл*

*Коричневый ром — 1 стакан*

*Сахар — по вкусу*

Ликер, бренди, ром и чай подогреть, не доводя до кипения. Подсластить пунш по вкусу.

### **Имбирный пунш**

На 10 порций необходимы:

*Горячий чай — 1/2 л*

*Имбирь — 1 корень*

*Вода — 1 стакан*

*Сахар — 125 г*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Красное вино — 1 бутылка*

*Сок 1 лимона*

*Коричневый ром — 200 мл*

Очистить имбирный корень, порезать его на кусочки, а затем вместе с водой, сахаром и гвоздикой кипятить около 10 минут, пока не полу-

чится сироп (сахар растворится). Красное вино, лимонный сок и чай хорошо перемешать, а затем добавить процеженный через сито сироп. Можно еще добавить сахару.

### **Парижский пунш**

На 12 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1 л*

*Арманьяк — 1/2 л*

*Сок 3 лимонов*

*Сок 5 апельсинов*

*Сахар — 200 г*

Все компоненты подогреть, непрерывно помешивая, пока не растворится сахар. Не кипятить.

### **Жасминный пунш**

На 12 порций необходимы:

*Горячий жасминный чай — 1 л*

*Вишневое вино — 3 стакана*

*Сахар — 100 г*

*Вишенки для коктейлей — 24 штуки*

Один стакан вишневки подогреть с сахаром, помешивая, до тех пор, пока не растворится сахар. Поджечь и погасить, заливая чаем. Добавить оставшуюся вишневку и подогреть, но не кипятить. В каждый стакан положить 2 вишенки и налить напиток. Пунш поджечь и подавать горячим.

### **Чайный пунш**

На 10 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1 л*

*Аквавит — 1/2 л*

*Сахар — по вкусу*

Чай перемешать с аквавитом и слегка подогреть, не доводя до кипения. В стаканы насыпать по вкусу сахар и залить его напитком.

## Королевский пунш

На 8 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1/2 л*

*Коричневый ром — 350 мл*

*Сахар — 125 г*

*Немного лимонного сока*

Чай и сахар подогреть, непрерывно помешивая, пока не растворится сахар. Не кипятить. Налить вино и ром и снова подогреть. Добавить немного лимонного сока и поджечь.

Подавать в кастрюле, в которой пунш готовился.

## Декабрьский чай

На 10 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1 л*

*Мед — 300 г*

*Сок 2 лимонов*

*Сок 2 апельсинов*

*Апельсиновый ликер — 300 мл*

*Молотая корица — 1 чайная ложка*

*Сливки — 1 стакан*

Помешивая, растворить мед в чае. Добавить соки, ликер и корицу. Подогреть, помешивая, но не доводя до кипения. Разлить по стаканам и добавить взбитые сливки.

## Пунш «Перушим»

На 1 порцию необходимы:

*Крепкий горячий чай — 150 мл*

*Коричневый ром — 10 мл*

*Сливки — 2 столовые ложки*

*Сахар — 2 чайные ложки*

*Немного взбитых сливок*

Сахар, чай, ром и сливки подогреть, непрерывно помешивая, но не давая кипеть. Разлить по стаканам и добавить в каждый стакан взбитые сливки.

## Гавайский пунш

На 8 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1 стакан*

*Сливочное масло — 1 чайная ложка*

*Сахар — 150 г*

*Консервированный ананас — 200 г кусочков*

*Арак — 1/2 стакана*

*Мадера — 70 мл*

*Мускатель<sup>165</sup> — 1 бутылка*

Масло растопить на сковороде, добавить сахар и подогревать до тех пор, пока не получится карамель золотисто-коричневого цвета. Карамель немного остудить, не допуская чтобы она затвердела. Отцедить ломтики ананаса, собирая сок. Чай, карамель, арак, мадеру, мускатель, 75 мл ананасового сока и кусочки ананаса подогреть, непрерывно помешивая. Не кипятить.

## Китайский пунш (I вариант)

На 8 порций необходимы:

*Крепкий горячий чай — 1/2 л*

*Сок 1 апельсина*

*Сахар — 100 г*

*Вишневое вино — 70 мл*

*Арак — 70 мл*

*Ваниль — 1/2 палочки*

*Сироп из китайской сливы — 70 мл*

*Белое вино — 1 бутылка*

*Тертая кожура 1 апельсина*

Апельсиновый сок, кристаллизованный сахар, вишневку, арак, ваниль и сироп перемешать и подождать, пока не растворится сахар. Чай с вином и апельсиновую кожуру подогреть, но не кипятить, а затем до-

<sup>165</sup> Мускатель — сладкое белое десертное вино, изготавливаемое из мускатного винограда.



бавить оставшуюся часть напитка. Процедить через сито.

### **Китайский пунш (II вариант)**

*Чай — 2 столовые ложки*

*Коньяк — 1 стакан*

*Вода — 1/2 л*

*Мед — 150 г*

*Ром — 1 стакан*

*Сок 2 1/2 лимонов и 2 апельсинов*

Смешать коньяк и соки, добавив по половинке лимонной и апельсиновой кожуры. Через несколько часов смесь процедить и влить в горячий крепкий чай. Затем добавить мед и ром.

### **Особый пунш «Русская краса»**

*Чай — 1 1/2 — 2 столовые ложки*

*Вино — 1 стакан*

*Ром — 1/2 стакана*

*Коньяк — 1 стакан*

*Ликер Южный — 1/2 стакана*

*Сахар — 100 г*

*Сок 1 лимона*

*Лимонная долька*

Черный байховый чай залить кипятком и через 5 минут горячий настой слить в фарфоровую миску, туда же добавить сахар, коньяк, ром, ликер, подогретое до 70°C столовое вино, лимонный сок. Все смешать и горячим разлить в стаканы.

### **Русский чай-пунш «Аленушка»**

*Чай — 2 столовые ложки*

*Вино — 1 стакан*

*Ром — 1/2 стакана*

*Сок 1/2 лимона*

*Корка 1 апельсина*

*Корка 1/2 лимона*

*Сахар — 8–10 кусочков*

*Вода — 2 стакана*

Залить чай кипятком и дать настояться в течение 5 минут, процедить, добавить сок и корку лимона. Затем засыпать апельсиновую корку сахаром, залить красным вином и нагреть в огнеупорном сосуде до кипения. В полученную смесь добавить чайный отвар и ром. Подать пунш горячим.

### **Чайный пунш «Дождинка»**

*Чай — 2 стакана*

*Вино — 200 мл*

*Сахар — 1 столовая ложка*

*Гвоздика — 1 бутон*

*Кусочки корицы*

*Кусочки лимонной кожуры*

*Вода — 1/4 стакана*

Подогреть до 70–80°C красное столовое вино и крепкий чай. Отдельно прокипятить 2–3 минуты воду, сахар, гвоздику, кусочки корицы и лимонную кожуру. Затем процедить и добавить к первой смеси, где вино и чай.

Подать горячим.

### **Чайно-ромовый пунш «Чаинка»**

*Чай — 2 стакана*

*Вино — 1 столовая ложка*

*Ром — 1 стакан*

*Лимонные дольки — 5 штук*

*Сахар — 200 г*

В крепкий горячий чай добавить сахар, сладкое вино, ром. Разлить пунш в стаканы и положить в них по 1 дольке лимона.

### **Чайный пунш «Гавана-клуб»**

*Чай — 3 чайные ложки*

*Вино — 350 мл*

*Кубинский ром — 200 мл*

*Вода — 350 мл*

*Сок 1 лимона*

*Сахар — 200 г*

Засыпать в кастрюлю черный чай и залить кипятком. Через 6 минут настой процедить, добавить сахар и размешать, влить красное столовое вино, лимонный сок. Смесь подогреть до 75°C, добавить кубинский ром Havana Club, перелить в фарфоровую миску и горячим подать на стол.

### **Слабоалкогольный чайный пунш «Восточная краса»**

*Чай — 4 чайные ложки*

*Вино — 1 чайная ложка*

*Ром — 1/2 стакана*

*Ликер Южный — 40 мл*

*Апельсиновый сок — 1/2 стакана*

*Сахар — 100 г*

*Вода — 1 л*

Черный чай залить кипятком. Через 6 минут настой чая слить и добавить к нему сахар, вино, ром, ликер, апельсиновый сок. Подать горячим.

### **Грузинский чай-пунш «Саперави»**

*Чай — 2 столовые ложки*

*Вино — 300 мл*

*Ром — 1 чайная ложка*

*Вода — 2 стакана*

*Мед — 3–5 чайных ложек*

*Корка 1 лимона*

Залить грузинский чай кипятком и дать настояться в течение 3–5 ми-

нут, процедить. Залить грузинским красным вином Саперави и медом, добавить лимонную корку. Нагреть до кипения. Добавить приготовленный чайный отвар. Подать пунш горячим и ароматизировать красным ромом.

### **Женский чайный пунш «Негр»**

*Чай — 2 стакана*

*Вино — 350 мл*

*Ром — 1/4 стакана*

*Сок 1 лимона*

*Компот из фруктов — 1 чайная ложка*

*Сахар — 1 столовая ложка*

К горячему чаю добавить подогретое до 70°C красное столовое вино, сахар, лимонный сок, кубинский ром. В стаканы положить фрукты из компота и залить их горячим пуншем.

### **Китайский медовый чай-пунш**

*Чай — 2 столовые ложки*

*Вино — 1 столовая ложка*

*Коньяк — 1 стакан*

*Сок 2 1/2 лимона*

*Сок 2 апельсинов*

*Мед липовый — 150 г*

*Корка 1/2 лимона*

*Корка 1/2 апельсина*

*Вода кипяченая — 2 стакана*

Смешать коньяк с соками лимона и апельсина и оставить настаиваться на несколько часов с корками лимона и апельсина. Затем смесь процедить и добавить в нее чайный отвар. Перед подачей в напиток добавить мед, сладкое вино и ром.

## Русский пунш

*Черный чай — 1 стакан*

*Водка — 1 стакан*

*Коньяк или виньяк — 1/2 бутылки*

*Белое вино — 1 бутылка*

*Яйца — 6 штук*

*Сахар — 100 г*

Все части смешать в миске и взбить миксером до образования однородной рыхлой густой массы. Влить в эту массу чай и хорошо перемешать. Подавать в подогретых высоких стеклянных стаканах.

## Малиново-чайный пунш

*Чай — 5 чайных ложек*

*Вино — 1 чайная ложка*

*Ром — 1/2 стакана*

*Коньяк — 1/2 стакана*

*Малиновый сироп — 1 стакан*

*Сок 1 лимона*

*Вода — 1 1/2 л*

*Сахар — по вкусу*

Довести до кипения воду и залить этим кипятком черный байховый чай. Через 5–6 минут заварку чая процедить в другую емкость, добавить малиновый сироп, лимонный сок, кубинский ром, коньяк и сахар. Все размешать, подогреть до 70°C и подать горячим.

## Немецкий пунш

На 6 порций необходимы:

*Крепкий чай — 380 мл*

*Сахар — 125 г*

*Цедра 2 лимонов*

*Рейнское вино — 750 мл*

*Коньяк (бренди) — 175 мл*

*Мадера — 175 мл*

Все поместить в кастрюлю и на-

греть до кипения, но не кипятить. Процедить и разлить по бокалам.

## Пунш «Отшельник»

На 20 порций необходимы:

*Горячий черный чай — 1 л*

*Красное вино — 1 бутылка*

*Белое вино — 1 1/2 бутылки*

*Сахар — 200 г*

*Ром — 1/4 бутылки*

Красное и белое вино подогреть с сахаром, довести до кипения, но не кипятить. Долить ром и зажечь. Как только погаснет пламя, долить чай.

## Ассамский пунш с имбирем

*Черный чай — 6 чайных ложек*

*Красное вино — 1 бутылка*

*Гвоздика*

*Вода — 1/2 л*

*Корень имбиря — 3 кусочка*

*Сахар — 75–100 г*

*Лимон*

*Ром*

Воду с сахаром, имбирем и гвоздикой кипятить в закрытом сосуде 10 минут. Чай залить 1/2 л горячей воды. Подогреть до кипения красное вино. Процедить раствор сахара с приправами, чаем, соком лимона. Залить его вином. В пунш добавить несколько капель рома.

## «Горящее бургундское»

На 1 порцию необходимы:

*Крепкий черный чай — 100 мл*

*Красное вино — 50 мл*

*Апельсин — 1 долька*

*Лимон — 1/2 дольки*

*Сахар — 1/2 кусочка*

*Немного рома*

В горячем чае растворить сахар и залить красным вином в стакане емкостью не менее 200 мл. Положить одна на другую лимонную и апельсиновую дольки, поверх которых положить комочек сахара. Все это аккуратно опустить в бокал, залить ромом и затем поджечь.

### **Пунш «Макинтош»**

На 16 порций необходимы:

*Черный чай — 1 л*

*Виски — 1 бутылка*

*Портвейн — 1 бутылка*

*Коньяк — 1/2 стакана*

*Сахар — 150 г*

*Натертая кожура лимона*

Смешать виски с чаем, портвейном и коньяком и нагреть. Добавить лимонную кожуру и сахар. Не кипятить. Пунш подавать в горячем виде.

### **Пунш «Сильвестер»**

На 12 порций необходимы:

*Черный чай — 1/2 л*

*Красное вино — 1 л*

*Сахар — 300 г*

*Коньяк — 1 стакан*

Смешать чай и красное вино, подогреть, но не кипятить. Коньяк смешать с сахаром в небольшой кастрюле, нагреть до полного растворения сахара. Смесь зажечь и горящую влить в горячий раствор чая и красного вина.

### **Ноябрьский пунш**

На 6 порций необходимы:

*Черный чай — 3 стакана*

*Сок 1 апельсина*

*Сахар — 250 г*

*Вишневое вино — по желанию*

Горячий чай смешать с апельси-

новым соком и сахаром и нагреть, перемешивая, но не кипятить. Слегка подогреть вишневое вино и добавить к смеси. Пунш подавать горячим.

### **Полуночный чай**

На 13 порций необходимы:

*Черный чай — 1 л*

*Сок 8 апельсинов*

*Сок 2 лимонов*

*Ром — 1/2 л*

*Немного коньяка*

*Сахар — по вкусу*

Смешать чай с апельсиновым и лимонным соком. Добавить ром и коньяк. Всыпать сахар и смесь нагреть, перемешивая, до полного растворения сахара. Подавать горячим. Для ароматизации напитка можно добавить протертую кожуру лимона и апельсина.

### **Суздальский пунш «Хрустальный»**

*Горячий крепкий чай — 2 стакана*

*Водка — 1 стакан*

*Ликёр вишневый — 1 стакан*

*Ликер апельсиновый — 1/2 стакана*

*Апельсины, нарезанные дольками*

Все компоненты залить горячим чаем, напиток разлить по чашкам, в которые положить дольки апельсинов.

### **Английский пунш**

*Горячий крепкий чай — 1 л*

*Лимонный сок — 100 мл*

*Сахарный сироп — 250 г*

*Ликер Апельсиновый — 1 стакан*

*Белый ром — 1 стакан*

*Темный ром — 1 стакан*

*Коньяк — 2 стакана*

Все компоненты перемешать,

вливать туда горячий крепкий чай. Подать пунш в термостойкой посуде, разлить по чашкам для пунша. В каждую чашку положить по ломтику лимона и апельсина.

### **Костариканский пунш**

*Крепкий горячий чай — 40 мл*

*Водка (виски) — 200 мл*

*Сахар — 1 столовая ложка*

*Сок 1/4 лимона*

Подогреть смесь водки (виски), сахара, лимонного сока. Когда сахар растворится, добавить горячий чай.

### **Апельсиновый пунш**

На 10 порций необходимы:

*Горячий черный чай — 3 стакана*

*Белый ром — 1/2 л*

*Сахар — 200 г*

*Сок 1 лимона*

*Сок 5 апельсинов*

Апельсиновый и лимонный соки перелить в высокий сосуд. Затем медленно, постоянно перемешивая, подсыпать сахар. Смесь подлить к горячему чаю, добавить ром. Всю смесь вылить в кастрюлю и подогреть, но не кипятить. Подавать горячим.

### **Мексиканский пунш**

На 10 порций необходимы:

*Черный чай — 2 стакана*

*Текила — 1 бутылка*

*Сок 3 лимонов*

*Сок грейпфрутовый — 300 мл*

*Корица — 1 кусочек*

Смешать чай с текилой, соками цитрусовых, корицей и, перемешивая, нагреть, не доводя до кипения. Вынуть корицу, и пунш горячим подать к столу.

### **Американский пунш (I вариант)**

На 1 порцию необходимы:

*Крепкий чай — по вкусу*

*Мадера — 40 мл*

*Коричневый ром — 20 мл*

*Сахар — 1 чайная ложка*

*Ломтик лимона*

*Гвоздика — 1 бутон*

Все компоненты перемешать, подогреть и оставить на 5 минут, чтобы они пропитались ароматом. Перелить пунш в подогретые стаканы.

### **Американский пунш (II вариант)**

На 15 порций необходимы:

*Крепкий черный чай — 1 л*

*Сок 6 лимонов*

*Коньяк — 1/2 л*

*Портвейн — 1/2 л*

*Сахар — 500 г*

Горячий чай смешать с лимонным соком, коньяком и портвейном. Всыпать сахар и нагревать пунш до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

### **Шотландский чай**

На 1 порцию необходимы:

*Горячий черный чай — 100 мл*

*Немного сахара*

*Немного взбитых сливок*

*Немного натертого мускатного ореха*

*Немного шотландского виски*

Виски налить в бокал, немного подсластить и долить чай. Напиток перемешать и сверху поместить «шпатель» из взбитых сливок. Сверху посыпать тертым мускатным орехом.

## Фризский чай<sup>166</sup>

На 8 порций необходимы:

*Черный чай — 1/2 л*

*Красное вино — 1 бутылка*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Немного сахара*

*Немного корицы*

*Немного аниса (один плод)*

*Немного апельсинового и лимонного сока*

*Леденцы — по вкусу*

Смешать чай с красным вином, пряностями и сахаром и нагревать, помешивая. Добавить сок, затем удалить пряности, разлить напиток по стаканам и подавать горячим с леденцами.

## Пунш розовый (I вариант)

*Чай — 1 стакан*

*Вино — 1 л*

*Лимон — 1 штука*

*Сахар — 150 г*

*Лимонная корочка*

Смешать белое и красное вино поровну, крепкий чайный настой, сахар. Затем смесь прокипятить с лимонной корочкой и процедить. Перед подачей на стол в каждый стакан положить по дольке лимона. Подать горячим.

## Пунш розовый (II вариант)

*Горячий черный чай — 1 1/2 л*

*Малиновый сироп — 1 стакан*

---

<sup>166</sup> Фризы — народ, проживающий на побережье Северного моря, главным образом в Нидерландах, а также в Германии. Отличается большой любовью к чаю, который пьет довольно самобытно: с кусковым сахаром и с шапкой взбитого молока.

*Красное вино — 1 бутылка*

*Сахар — 50–100 г*

*Арак — 1 рюмка*

Смешать чай, малиновый сироп, красное вино и сахар. Быстро закипятить. Добавить арак и тут же подавать пунш.

## Новогодний пунш (I вариант)

На 10–12 порций необходимы:

*Чай — 4 чайные ложки*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Шепотка корицы*

*Красное столовое вино — 1 1/2 л*

*Сок 4 апельсинов*

*Сок 2 лимонов*

*Сахар — 250 г*

Чай, гвоздику, корицу залить 1 л кипящей воды. Через 6 минут пряный настой чая процедить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар, вино, сок апельсинов и лимонов. Перемешивая, подогреть до 60–70°C и разлить в стаканы.

## Новогодний пунш (II вариант)

*Чай — 2 чайные ложки*

*Вино — 3 стакана*

*Ром — 10–20 мл*

*Сок 2 апельсинов*

*Сок 1 лимона*

*Сахар — 125 г*

*Гвоздика — 1 бутон*

*Корица — на кончике ножа*

*Вода — 2 стакана*

Индийский чай, гвоздику, корицу залить кипящей водой. Через 6 минут пряный настой чая процедить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар, красное столовое вино,

ром, лимонный или апельсиновый сок. Перемешать, подогреть до 60–70°C и разлить в стаканы.

### **Новогодний чайный яичный пунш**

*Очень крепкий чай — 1/2 л*  
*Вино — 1 чайная ложка*  
*Ром — 1/2 стакана*  
*Сок 1/2 лимона*  
*Сахар или мед — 150 г*  
*Яичные желтки — 4 штуки*  
*Кожура 1 апельсина*  
*Кожура 1/2 лимона*

Сахар-рафинад хорошо натереть лимонной и апельсиновой кожурой и залить очень крепким горячим чаем. Размешать яичные желтки с медом или сахаром, медленно влить сладкий чай и, непрерывно взбивая, подогреть массу на огне, но не кипятить. Сняв массу с огня, долить в нее ром, сладкое вино, апельсиновый и лимонный сок. Пунш разлить в стаканы и горячим подать на стол.

### **Пунш цейлонский**

На 16 порций необходимы:  
*Черный чай — 6 чайных ложек (либо пакетиков)*  
*Ром — 1/2 бутылки*  
*Мед — 300 г*  
*Коньяк — 1/2 бутылки*  
*Вода — 1 л*  
*Апельсины — 3 штуки*  
*Сок 5 лимонов*

Кожуру апельсинов снять в виде спирали, выжать из апельсинов сок. Кожуру апельсинов залить лимонным соком и коньяком в сосуде емкостью 2 1/2 литра и настаивать 3–4 часа. Затем удалить кожуру апельси-

на, долить приготовленный обычным способом чай, добавить мед, ром, воду. Всю смесь подогреть, но не кипятить.

### **Индийский пунш (I вариант)**

На 18 порций необходимы:  
*Крепкий черный чай — 1 л*  
*Сахар — 6 кусочков*  
*Лимоны — 2 штуки*  
*Красное вино — 1/2 л*  
*Ром — 1 л*  
*Бренди — 200 мл*  
*Тертый мускатный орех*

Кожуру с лимона натереть кусочками сахара, и ароматизированный таким образом сахар добавить в чай. Затем влить красное вино, бренди и добавить немного мускатного ореха. Смесь хорошо подогреть. Добавить чай, ром и лимонный сок и подогреть еще раз.

### **Индийский пунш (II вариант)**

*Чай черный — 6 чайных ложек*  
*Имбирь — 2 корешка*  
*Гвоздика — 2–3 бутона*  
*Сахар — 125 г*  
*Вода — 3 стакана*  
*Красное вино — 1 бутылка*  
*Лимон — 1 штука*  
*Немного рома*

Растворить сахар в 1 стакане воды и вместе со специями варить 10 минут в кастрюле под крышкой. Заварить чай (2 стаканами воды). К полученному чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

### **Пунш «Горячий яичный желток»**

*Чай — 700 мл*

*Вино — 1 столовая ложка*

*Ром — 1 стакан*

*Лимон — 1/3 штуки*

*Яичные желтки — 3 штуки*

*Сахар — 100 г*

*Ванильный сахар — 1/3 пакетика*

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, нарезанным на мелкие кусочки с кожурой (предварительно удалить зернышки), поставить на огонь в кастрюле, накрыть крышкой и несколько раз дать закипеть.

Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно помешивая, разбавить приготовленным горячим процеженным чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, размешивая, варить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая размешивать, влить красное вино, ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подать горячим.

### **Пунш «Бутафор»**

*Чай — 2 стакана*

*Вино — 1 столовая ложка*

*Ром или коньяк — 1/2 стакана*

*Лимон — 1/2–1 штука*

*Ванилин — 1/2 пакетика*

*Сахар — 100 г*

*Яичные желтки — 4 штуки*

Нарезанный кусочками лимон с ванилином сварить в крепком чае. Жидкость сцедить, накрыть крышкой и оставить на 35–40 минут. Растереть яичные желтки с сахаром, смешать с чаем, поставить на огонь и, непрерывно размешивая, сварить крем. Вскипевшую массу снять с огня и, продолжая помешивать в течение

10–15 минут, долить красное вино или коньяк. Разлить в бокалы и подать в горячем виде.

### **Пунш «Бестпанч»**

На 10 порций необходимы:

*Крепкий чай — 200 мл*

*Лимонный сок — 50 мл*

*Сахар — 200 г*

*Ликер светлый — 50 мл*

*Коньяк — 50 мл*

*Ром светлый — 30 мл*

*Шампанское полусухое — 1 бутылка*

*Минеральная вода — 1 л*

Пунш можно предлагать как холодным, так и горячим. Когда «Бестпанч» подается горячим, то шампанское необходимо заменить красным вином, а минеральную воду — крепким горячим чаем, в тех же объемах. В этом случае все компоненты (кроме коньяка и рома) подогреть до 70–75°C, а перед самой подачей в напиток добавить ром и коньяк.

### **Французский вечерний пунш**

*Чай — 2 чайные ложки*

*Вино — 3 стакана*

*Ликер вишневый — 1/2 л*

*Коньяк — 1 стакан*

*Лимонный сок — по вкусу*

*Сахар — 75 г*

*Кусочек корицы и лимонной кожуры*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Вода — 2 стакана*

Довести до кипения смесь: воду, сахар, гвоздику, корицу, лимонную кожуру. Затем кастрюлю снять с огня и всыпать в нее черный байховый чай, размешать и через 6 минут процедить. Добавить красное столовое вино, шерри-бренди или вишневый



ликер и французский коньяк или французскую водку. Всю смесь подогреть до 70°C. Можно по желанию добавить немного лимонного сока. Подать напиток горячим.

### **Пунш «Пуншевая гвоздика»**

*Чай — 1/2 стакана*  
*Вино — 1 стакан*  
*Коньяк — 1/2 рюмки*  
*Сок 1 апельсина*  
*Лимонный сок — 1 столовая ложка*  
*Гвоздика — 1 бутон*

Смешать белое столовое вино, сахарный песок, крепкий горячий чай. Все подогреть до 70°C и добавить апельсиновый и лимонный соки, коньяк. Подать горячим с гвоздикой.

### **Пунш «Каберне»**

*Чай — 2 столовые ложки*  
*Вино — 400 мл*  
*Коньяк — 1 стакан*  
*Ром — 125 мл*  
*Сок 1 лимона*  
*Сахар — 100–200 г*  
*Вода — 350 мл*

Чай черный байховый залить в эмалированной кастрюле кипящей водой. Через 5 минут настой чая слить и добавить красное столовое вино Каберне, коньяк, ром, лимонный сок и сахар. Все смешать, подогреть до 70°C. Подать горячим.

### **Вишневый пунш**

*Чай — 4 чайные ложки*  
*Вино — 3 стакана*  
*Вишневый ликер — 1 стакан*  
*Водка — 1/2 л*  
*Лимон — 1 штука*  
*Сахарный песок — 150 г*

*Гвоздика — 2 бутона*  
*Корица — 1 щепотка*  
*Вода — 1 л*

Залить кипящей водой черный байховый чай, сахар, гвоздику, щепотку корицы, кожуру и сок лимона и оставить кастрюлю на 20–30 минут для настаивания. Затем процедить, добавить портвейн, стакан вишневого ликера. Подогреть до 70°C, добавить водку, перемешать и горячим подать на стол.

### **Чайный пунш с пряностями (I вариант)**

*Крепкий чай — 1/2 л*  
*Красное столовое вино — 400 мл*  
*Сахар — 50 г*  
*Немного корицы*  
*Кусочек лимонной кожуры*  
*Гвоздика — 2 бутона*

Подогреть до 70–80°C вино и чай. Одновременно прокипятить 2–3 минуты другую смесь: 1/2 стакана воды, сахар, гвоздику, корицу и лимонную кожуру. Затем вторую горячую смесь процедить и добавить к первой смеси. Подать горячим.

### **Чайный пунш с пряностями (II вариант)**

На 10 порций необходимы:  
*Горячий чай — 625 мл*  
*Красное вино — 625 мл*  
*Бренди — 90 мл*  
*Сахар — 60 г*  
*Корица — 1 палочка*  
*Гвоздика — 6 бутонов*  
*Лимон — 1/2 штуки*

Налить чай и вино в кастрюлю и нагревать, не доводя до кипения. Добавить сахар, корицу, гвоздику и лимон. Накрыть кастрюлю крышкой и

дать настояться 5 минут. Влить бренди, непрерывно помешивая. Подавать в термостойких бокалах.

### **Чайный пунш с ромом**

На 12 порций необходимы:

*Черный чай — 6 чайных ложек*

*Сахар — 400 г*

*Красное столовое вино — 3 стакана*

*Сок 2 лимонов*

*Вода — 1 1/2 л*

*Ром — 400 мл*

Заварить чай, через 6 минут настой процедить, добавить сахар, размешать, влить вино, сок лимонов. Смесь подогреть до 75°C, добавить ром, перелить в фарфоровую миску и горячим подать на стол.

### **Яично-чайный пунш**

*Крепкий чай — 1/2 л*

*Красное вино — 1 1/2 стакана*

*Вода — 1/2 стакана*

*Сахар — 50 г*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Корица — 1 кусочек*

*Немного лимонной корки*

*Яйца — 3—5 штук*

Крепкий чай и вино согреть, из воды, сахара и специй сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену 3—5 яиц и ввести в них готовый пунш.

### **Пунш с медом (I вариант)**

На 17 порций необходимы:

*Крепкий черный чай — 1/2 л*

*Сок 3 апельсинов и 5 лимонов*

*Бренди — 1/2 стакана*

*Вода — 1 л*

*Мед — 200 г*

*Ром — 1/2 бутылки*

Смешать сок апельсина и лимона с бренди и настаивать несколько часов. Затем смешать все компоненты и подогреть. Подавать горячим.

### **Пунш с медом (II вариант)**

На 17 порций необходимы:

*Черный чай — 1 л*

*Мед — 300 г*

*Вода — 1 1/2 л*

*Кожура 2 апельсинов и 1 лимона*

*Кусочек корицы*

*Арак — 1/2 бутылки*

Мед закипятить вместе с водой и коркой лимона и апельсинов, корицей и гвоздикой. Убрать пену после кипения. Смешать закипевшую жидкость с чаем и араком и снова быстро подогреть. Процедить жидкую смесь. Подавать горячим.

### **Пунш венгерский**

*Чай — 1/2 л*

*Вино — 3 стакана*

*Ликер — 1/2 стакана*

*Сок 1/2 лимона*

*Сахар — 50 г*

*Корица — 1 кусочек*

*Гвоздика — 2—3 бутона*

К крепкому горячему чаю добавить кусочек корицы, сок лимона, гвоздику и сахар, оставить на 20—30 минут для настаивания.

Настой процедить, отделяя пряности, добавить к нему бутылку подогретого до 70°C крепкого столового вина, вишневый ликер и водку.

### **Дамский пунш**

*Горячий чай — 1 л*

*Красное столовое вино — 1 бутылка*

*Сахар — 50 г*

*Сок 1 лимона*

*Ром — 1/2 стакана*

К горячему чаю добавить бутылку подогретого до 70°C вина, сахар, сок лимона, ром. В стаканы положить фрукты из компота и заполнить их горячим пуншем.

## ГЛИНТВЕЙНЫ

Разновидность пунша — глнтвейн (от нем. «глюен» — «пылать» и «вайн» — «вино»).

Глнтвейн обычно готовится с красным вином с добавлением сахара, пряностей, рома, коньяка, ликера, лимона и подается иногда к горячему мясному блюду за обедом и ужином, к закусочному столу, к блинам в тех же случаях, когда подают коктейли, то есть при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем и т. д. Пьют глнтвейн, как правило, горячим, но иногда и холодным.

Разновидность глнтвейна — чайный глнтвейн — подают на праздничных и торжественных ужинах. По своему бодрящему и освежающему действию он превосходит любой вид портвейна.

Чайный глнтвейн подходит для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, при физическом и психическом истощении. В некоторых странах в чайный глнтвейн кладут ароматические специи (корицу, гвоздику и др.)

Пунши, глнтвейны, а также гроги, как правило, готовят сразу на несколько порций в огнеупорной или эмалированной посуде. Потому

в Великобритании и США их называют party drinks, то есть напитки для компании.

## Глнтвейн с коньяком

*Чай — 1 л*

*Яблочный сок — 300 мл*

*Абрикосовый или виноградный сок — 300 мл*

*Сахар — 200 г*

*Коньяк или ром — 100 мл*

Чайный настой влить в эмалированную посуду, где предварительно смешаны соки и положен сахар. Закрыть сосуд крышкой и поставить на слабый огонь на 1/2 часа, но не доводить до кипения, затем добавить коньяк или ром. При этом чай всегда вливается во фруктовую смесь, а не наоборот. Можно добавить в глнтвейн ароматические специи.

## ГРОГИ

Грог — алкогольный напиток, приготовленный на основе чая. Изобретение грога — заслуга английских моряков, для которых этот напиток был весьма эффективным средством борьбы с сильным переохлаждением и истощением.

Версия гласит, что в XVIII веке морякам королевского флота Великобритании давали порцию рома. Когда командующим флотом стал адмирал Эдвард Вернер по прозвищу «Старый грог» из-за его привычки прогуливаться по шканцам (юту) в любую погоду в накидке «грогрем», он в целях экономии распорядился вместо чистого рома выдавать ром, разбавленный водой. В отместку за это моряки присвоили новому смешан-

ному напитку название «гrog» от прозвища адмирала.

Гrog незаменим в условиях ветреной, промозглой и туманной погоды и дает быстрый эффект возбуждения. Это сводит употребление грова к исключительным случаям. В отличие от глнтвейна гrog всегда подают горячим.

Для получения грова заваривают 50 г чая на 1 литр воды, берут 1 литр водки крепостью 40° и 200–250 г сахара.

Кипятят 1–2 стакана воды,вливают столько же водки и засыпают сахар. Затем варят смесь в течение 5 минут, после чего заваривают чай и дают ему настояться. Затем в горячий сироп вливают чай и остальную водку и быстро все размешивают.

Гrog пьют очень маленькими глотками, его не рекомендуется употреблять больше одного стакана.

Гrog в настоящее время приготавливают в стакане хайбол с коньяком или ромом, но с добавлением сиропа или ликера, горячей воды или крепкого чая.

### **Тонизирующий чайный гrog**

*Крепкий чай — 3 стакана*

*Коньяк — 1 столовая ложка*

*Сок 1 лимона*

*Сок 1 апельсина*

*Сахарный песок — 1/3 стакана*

*Лимонные и апельсиновые корки*

Выжать сок из лимона и апельсина. Добавить крепкий чай и коньяк. Оставшиеся лимонные и апельсиновые корки измельчить на терке, добавить к ним сахарный песок, размешать и оставить на час, после чего влить горячий крепкий чай, подо-

греть до 70–80°С и процедить ароматный настой цитрусовых плодов в отжатый ранее сок, добавить сахар по вкусу и, немного еще подогрев, подать на стол.

### **Болгарский ромовый гrog**

*Чай — 2 стакана*

*Ром — 1 1/2 стакана*

*Ракия — 3/4 стакана*

*Лимонный сок — по вкусу*

*Сахар — по вкусу*

*Корица — 1 кусочек*

*Перец — 15–20 зерен*

Вскипятить смесь, составленную из рома или коньяка, ракии, корицы и зерен черного перца. Снять с огня и сразу добавить в нее крепкий чай, сахар и лимонный сок. Разлить гrog в стаканы и подать горячим с дольками лимона.

### **Ромовый гrog «Рубиновая искра»**

*Чай — 1/2 — 2/3 стакана*

*Ром — 1–2 столовые ложки*

*Лимон — 1 долька*

*Сахар — 2–3 кусочка*

В стакан положить сахар-рафинад, дольку лимона и дополнить горячим чаем. Затем долить красный ром.

### **Медово-коньячный гrog «Чародей»**

*Чайный настой — 150 мл*

*Коньяк — 50 мл*

*Лимон — 1 долька*

*Липовый мед — 1 столовая ложка*

Растворить мед в горячем чайном настое, положить дольку лимона и долить марочный коньяк.

## **Молочно-коньячный грог «Молочный берег»**

*Чайный настой — 50 мл  
Ром — 1 чайная ложка  
Коньяк — 50 мл  
Молоко — 100 мл  
Апельсиновая долька*

Молоко и чай разогреть, добавить ром, коньяк. Сверху положить дольку апельсина.

Подавать в чашке.

## **Бальзамовый грог с чаем**

*Чайный настой — 150 мл  
Бальзам — 50 мл  
Водка — 20 мл  
Лимон — 1 долька  
Сахар — 1 столовая ложка*

Растворить сахар в горячем чайном настое, долить бальзам и воду. Сверху положить дольку лимона.

## **Рыбацкий чайный грог**

*Чай — 6 чайных ложек  
Ром — 125 мл  
Коньяк — 125 мл  
Сок 2 лимонов  
Мед — по вкусу  
Корка 1/2 лимона  
Вода — 1/2 л*

Залить байховый чай горячей водой, настоять в течение 5 минут, процедить, добавить в настой коньяк, ром, лимонный сок и корку от лимона. Грог подсластить медом, хорошо взбить и разлить в чашки.

## **Грог «У камина»**

*Черный горячий чай — по вкусу  
Сахар — 1 кусочек  
Лимон — 1 долька*

*Белый ром — 50 мл  
Корица — 1 кусочек*

Сахар вместе с лимонной долькой положить в высокий бокал. Добавить ром, залить чаем. Положить кусочек корицы, перемешать содержимое.

## **Капитанский чай**

*Чай — 1 стакан  
Коньяк — 1 чайная ложка  
Ром — 1 столовая ложка*

В стакан сладкого крепкого чая добавить коньяк и ром. Пить горячим.

Капитанский чай по рецептуре схож с английским грогом, употребляемым моряками.

## **Чайный экстракт для грога**

*Чай — 3 полные чайные ложки  
Коньяк или ром — 1/2 л  
Сахар — по вкусу*

Залить чай коньяком или ромом и настаивать в течение 8 дней в прохладном месте. Затем настойку процедить, подсластить по вкусу, разлить в стеклянные бутылки и закупорить.

Для получения 1 стакана грога достаточно разбавить горячим чаем 2 столовые ложки такого экстракта.

## **Грог «Тайна»**

*Чай — 600 мл  
Ром — 8 столовых ложек  
Коньяк — 4 столовые ложки  
Сахар — 8 чайных ложек  
Гвоздика — 2–3 бутона*

Смешать ром, коньяк, сахар и горячий чай. Сразу же подать.

## Грог «Элиза»

Коньяк — 1/2 стакана

Ром — 250 мл

Глинтвейн — 1 л

Финики — 150 г

Сок 1 лимона

Сок 1 апельсина

Дыня — 100 г

Чернослив — 150 г

Орехи — 1/2 стакана

Изюм без косточек — 100 г

Сахар колотый — 1 кг

Чай — 1/2 л

Апельсиновая корка — 150 г

Арбузная корка — 100 г

На эмалированную кастрюлю положить решетку. Уложить на нее сахар, пропитать его ромом и коньяком и зажечь.

Кастрюлю наполнить нарезанными на кусочки фруктами и изюмом. Из фиников и чернослива удалить косточки, чернослив начинить орехами.

Растопленный сахар будет стекать на фрукты. После чего необходимо добавить горячий глинтвейн, горячий чай, сок лимона и апельсина. Хорошо размешать напиток, разлить в кружки и сразу подать.

## ГОРЯЧИЕ ЧАЙНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Чай по-английски

Чай — 1 чайная ложка

Молоко — 1/4 стакана

Сахар — по вкусу

Вода 1/2 стакана

В подогретый заварной чайник засыпать сухой чай их расчета 1 чай-

ная ложка на 1 чашку чая плюс еще 1 ложка на чайник.

Чай залить кипятком и настаивать 5 минут. В это время в хорошо прогретые чашки налить молоко, а затем в молоко влить чай.

### Чай по-английски со сливками

Чай — 1 чайная ложка

Сахар — по вкусу

Сливки — 1 чайная ложка

Вода — 1 стакан

В ополоснутый кипятком чайник положить чай, прикрыть крышкой, подержать на пару. Через 5–7 минут налить немного кипятка, чтобы вода покрыла чай, еще через 5–7 минут долить в чайник кипятка, разлить в чашки и подать со сливками.

### Чай «Кастэрд»

Чай сухой — 1 столовая ложка

Желток — 1 штука

Сливки — 1/4 стакана

Сахар — по вкусу

Вода — 1 стакан

Взбить желток со сливками. Затем смесь влить в крепкую чайную заварку. Подать чайный напиток горячим.

### Чай с приправами по-английски

Черный чай — 100 мл

Корица — 4 кусочка

Тертая лимонная корка — 3 чайные ложки

Гвоздика — 1 чайная ложка

Смешать все названные компоненты с горячим чаем и настаивать 4–5 минут в плотно закрытом сосуде.

### Чай по-немецки

*Хорошо заваренный чай — 1 стакан  
Сливки или кипяченое молоко с  
пенкой*

К хорошо заваренному чаю подать сливки или кипяченое молоко с пенкой в сливочнике или керамическом горшочке, который поставить на десертную тарелочку.

### Чай по-польски

*Сухой чай — 4–5 чайных ложек  
Вода — 4–5 стаканов  
Сахар — по вкусу*

Чайник тщательно вымыть, обсушить, нагревая на пару. В сильно нагретый чайник всыпать чай, прикрыть крышкой и нагревать на пару несколько минут, а затем залить чай небольшим количеством кипятка и нагревать далее. Через 5–10 минут долить кипятком, чай разлить в чашки и сразу же подать к столу. Отдельно подать сахар.

### Чай по-кубински

*Чай — 7 чайных ложек  
Гвоздика измельченная — на кончике  
ножа  
Вода — 1/2 л  
Лимонный сок — 2 столовые ложки  
Сок черники — 1 стакан  
Сок апельсиновый — 1 стакан  
Ананас, нарезанный ломтиками —  
1/2 штуки*

Чай вместе с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 минуты размешать, процедить и налить в небольшой сосуд. Затем добавить фруктовые соки, ананас и сахар. Полученную смесь поставить на огонь и согреть, не доводя до кипения.

### Чай по-голландски

*Чай — 4 чайные ложки  
Вода — 400 мл  
Какао (без молока) — 400 мл  
Сироп апельсиновый — 100 мл  
Шоколад — 50 г*

Чай заварить в кипятке. Отдельно приготовить какао. В него влить чай и апельсиновый сироп. Все размешать (лучше — в миксере). Разлитый по чашкам напиток посыпать тертым шоколадом.

### Чай по-русски

*Сухой чай — 8 чайных ложек  
Молоко — по вкусу  
Сливки — по желанию  
Лимонный сок — по желанию*

Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком, оставить на 5 минут. Затем перелить настой в чайничек.

Для употребления налить себе в чашку готовой заварки и долить ее кипятком. По желанию можно добавить сгущенное молоко, лимонный сок или сливки.

Русский чай пьют вприкуску. Сахар можно заменить засахаренными фруктами или вареньем.

### Степной чай

*Сухой чай — 12 чайных ложек  
Вода — 1/2 л  
Молоко — 2 л  
Соль — по вкусу*

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 минут, процедить и подать. Спитый чай отжать.

Ввиду того, что в степных об-

ластях питьевой воды часто не хватает или ее вовсе нет, при приготовлении этого чая используют молоко.

### **Чай по-индийски (I вариант)**

*Чай индийский — 1–2 чайные ложки*  
*Сахарный сироп или мед — 1 чайная ложка*

*Вода — 3/4 стакана*

Залить чай кипятком и настаивать 5–7 минут. Добавить сироп или липовый мед.

### **Чай по-индийски (II вариант)**

*Кардамон — 10–12 измельченных зерен*

*Молоко — 3 стакана*

*Чай — 3 чайные ложки (3 пакетика)*

*Сахарный песок — 4 чайные ложки*

Чай, сахар и зерна кардамона высыпать в кастрюльку, залить их молоком и довести напиток до кипения. Дать ему настояться минут пять, процедить и подать на стол в красивых чайных чашках.

### **Чай по-индийски с молоком**

На 2 порции необходимы:

*Вода — 1/2 стакана*

*Чай — 3 чайные ложки*

*Молоко — 1/2 стакана*

*Сахар — 3 чайные ложки*

Воду, молоко и сахар вскипятить в маленькой эмалированной кастрюле. С началом кипения нужно засыпать 2 чайные ложки сухого чая, плотно закрыть кастрюлю крышкой и на очень малом огне томить 2–3 минуты. Снять с огня, выждать пару минут, процедить че-

рез ситечко и разлить в две маленькие чашечки.

Такой чай пьют рано утром, еще до завтрака.

### **Чай по-татарски**

*Чай — 2 чайные ложки*

*Вода — 1/2 стакана*

*Молоко — 1/2 стакана*

*Масло сливочное — 1 чайная ложка*

*Соль*

Прессованный чай положить в кипящую воду и сразу влить молоко. Кипятить, помешивая, 5 минут. Добавить соль, разлить в пиалы и в каждую положить сливочное масло.

### **Калмыцкий чай**

#### **«Хурсн-ця»**

*Чай плиточный — 2 чайные ложки*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Сало топленое — 1/2 чайной ложки*

*Мука — 1/2 чайной ложки*

*Орех мускатный*

*Лавровый лист*

Плиточный чай залить холодной водой, закипятить, влить молоко, снова довести до кипения и процедить.

Обжарить на сале муку до коричневого цвета, развести ее водой, смешать с чаем, добавить мускатный орех и лавровый лист.

### **Калмыцкий чай со сливками**

*Чай плиточный — 100–150 г*

*Вода — 3 л*

*Сливки — 1 л*

*Масло сливочное — 25 г*

*Соль — 1 чайная ложка*

*Перец — 2–3 горошины*



Чай растолочь, залить холодной водой и варить на среднем огне до закипания. Затем, убавив огонь, варить еще 15–30 минут, снять появившиеся на поверхности прутики, влить подогретые сливки, растолченный перец и варить еще 5–10 минут.

### **Калмыцкий чай с молоком**

*Чай зеленый кирпичный — 5 г*  
*Молоко — 1 стакан*  
*Корица молотая — на кончике чайной ложки*

*Гвоздика — 1 бутон*  
*Масло топленое — 25 г*

В кипящую воду (1 стакан) положить зеленый чай и варить на малом огне в течение 5 минут. Затем влить горячее кипяченое молоко, добавить соль, корицу, гвоздику, поварить еще 8–10 минут. Чай процедить, положить масло и довести до кипения.

### **Киргизский чай с молоком «Актынчай»**

*Чай — 2 чайные ложки*  
*Молоко — 1 стакан*  
*Масло сливочное — 10 г*  
*Сметана — 2 столовые ложки*  
*Соль — по вкусу*  
*Вода — 1 стакан*

В подогретую посуду положить сухой чай (черный), залить кипятком, подогреть почти до кипения, дать настояться. Влить настой чая в кипящее молоко, добавить соль, сливочное масло, сметану, хорошо перемешать и разлить в пиалы.

Пьют актынчай горячим, закусывая лепешкой.

### **Киргизский чай со сливками**

*Сухой байховый чай — 2–3 чайные ложки*  
*Сливки — 1/2 стакана*  
*Соль — по вкусу*  
*Вода — 1/2 л*

Налить в пиалы сливки, добавить свежий крепкий чай, положить по вкусу соль. Подавать горячим.

### **Киргизский праздничный чай**

*Чай — 1–2 чайные ложки*  
*Сок 1/8 лимона*  
*Сок 1/4 апельсина*  
*Корица — по вкусу*  
*Гвоздика — 1–2 бутона*  
*Корка 1/8 лимона*  
*Сахар — 1 кусочек*  
*Вода — 1 стакан*

Корицу, гвоздику и лимонную корку положить в мешочек, опустить в горячую воду и подержать смесь в течение 10 минут на слабом огне. Затем добавить чайный настой, сок лимона и апельсина. Подержать на слабом огне еще 3 минуты, налить в чашки и подать с сахаром в горячем виде.

### **Таджикский чай «Чой-кабуд»**

*Чай — 1–2 чайные ложки*  
*Вода — 900 мл*

Фарфоровый чайник емкостью 0,8–1 л ополоснуть крутым кипятком, засыпать в него сухой зеленый чай, залить кипятком, накрыть плотняной салфеткой и дать постоять 4–5 минут. Можно также сразу же

после заварки 25–30 секунд подержать чайник на слабом огне. Чай «Чой-кабуд» пьют из фарфоровых пиал. К нему подают, как правило, лепешки и сладости.

### **Таджикский чай «Шир-чой»**

*Чай зеленый — 1/2 чайной ложки*  
*Молоко — 150 мл*  
*Масло сливочное — 10 г*  
*Соль — по вкусу*

В кипяченую воду насыпать зеленый чай, влить кипяченое молоко, довести до кипения. Затем добавить масло и соль.

### **Таджикский чай «Шарной»**

*Чай — 1–2 чайные ложки*  
*Молоко — 1/2 л*  
*Масло сливочное — 2 чайные ложки*  
*Соль — по вкусу*  
*Перец — по вкусу*  
*Вода — 1 стакан*

Вскипятить воду, положить в нее сухой зеленый чай и прокипятить. Затем добавить молоко, соль, перец и еще раз вскипятить. В пиалу положить сливочное масло и пить горячим.

### **Чай по-туркменски**

*Чай черный — 4 столовые ложки*  
*Молоко — 800 мл*  
*Сливки — 1 стакан*  
*Вода — 2/3 стакана*

Фаянсовый чайник емкостью 2 л прогреть в раскаленном песке, засыпать в него черный чай, влить небольшое количество кипятка и долить кипящее молоко. Затем выдерживать 10–15 минут, добавить сливки и перемешать.

### **Шведский чай**

*Чай — 1 чайная ложка*  
*Молоко — 160 мл*  
*Сахар — 7 г*

В посуде из нержавеющей стали, огнеупорного стекла или фарфора довести до кипения молоко, всыпать чай и снять с огня. Через 3 минуты процедить напиток в чашки. Подать горячим. Сахар — по вкусу.

### **Шотландский чай (I вариант)<sup>167</sup>**

*Чай — 1 чайная ложка*  
*Молоко — 1 стакан*  
*Яичный желток — по желанию*  
*Мед или сахар — по вкусу*

Залить чай кипяченым молоком и настоять в течение 5 минут. Взбить мед с яичным желтком (по желанию). Затем процедить молоко и добавить в него мед или смесь желтка с медом.

### **Шотландский чай (II вариант)<sup>168</sup>**

*Чай — 1 столовая ложка*  
*Молоко — 1/2 л*  
*Сахар — по вкусу или 1 чайная ложка*  
*меду*

Залить сухой байховый чай кипяченым молоком и настоять 5–7 минут, после чего добавить мед или сахар по вкусу. Подать горячим.

### **Чай по-якутски**

*Чай — 2 г*  
*Молоко — 25 мл*

---

<sup>167</sup> Другое название этого рецепта — «Чай молочный по-шотландски».

<sup>168</sup> Другое название этого рецепта — «Чай высокогорный по-шотландски».

*Сахарный песок — 5 г*

*Вода — 3/4 стакана*

В кипящую воду положить чай, влить молоко, добавить сахар, довести до кипения и снять.

### **Чай по-японски (I вариант)**

*Чай — 1/2—1 чайная ложка*

*Вода — 1 стакан*

Приготовить чайный настой, затем залить его водой с температурой 60 градусов. Подать в маленьких чашках емкостью 50 мл. Пьют без сахара.

### **Чай по-японски (II вариант)**

*Чай — 20 г*

*Вода — 800 мл*

Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и залить его нагретой до 60°C водой. Подать в маленьких чашечках емкостью 30—50 мл.

### **Чай по-китайски (I вариант)**

*Чай китайский — 2 чайные ложки*

*Сахар — по вкусу*

*Вода — 2 стакана*

Ополоснуть чайник кипятком, положить в него чай, залить небольшим количеством кипятка, подержать на пару 1—2 минуты. Настой слить, чай еще раз залить кипятком и оставить на пару на 15 минут. Затем разлить чай в стаканы, долить кипятка и подать. Сахар подать отдельно. По мнению китайцев, второй настой чая самый вкусный.

### **Чай по-китайски (II вариант)**

*Чай — 5 г*

*Вода — 200 мл*

В предварительно прогретый сосуд с крышечкой засыпать чай, налить кипятка и через три минуты перелить в фарфоровую чашку. Подать горячим, без сахара.

### **Чай по-казахски (I вариант)**

*Сухой чай — 4—5 чайных ложек*

*Вода — 1/2 л*

*Подслащенные сливки или молоко*

Чай залить кипятком. Минуты через три добавить сливки. Полученную смесь размешать и сразу процедить в другой сосуд, после чего снова перелить в первый, чтобы жидкость была как можно более однородной. Минуты через две подать.

### **Чай по-казахски (II вариант)**

*Чай — 2—3 чайные ложки*

*Сметана — 1 стакан*

*Вода — 1 стакан*

Залить чай кипятком, настоять 3 минуты, долить подслащенную сметану. Затем смесь процедить, хорошо смешать и через 2 минуты подать на стол.

### **Чай по-монгольски (I вариант)**

На 4 порции необходимы:

*Холодная вода — 1 л*

*Плитка зеленого чая — 1 штука*

*Немного молока*

*Соль — щепотка*

*Бараний жир — 1 чайная ложка*

Плитку зеленого чая залить холодной водой (1 л), поставить на огонь и кипятить 10 минут. Разлить в пиалы, добавить в каждую немного

молока, щепотку соли и ложечку бараньего жира или кусочки жирной баранины.

### **Чай по-монгольски (II вариант)**

На 2 порции необходимы:

*Чай — 1 столовая ложка*

*Вода — 1/2 л*

*Мука — 30 г*

*Масло — 1 столовая ложка*

*Молоко верблюжье — 1/2—1 стакан*

*Рис — 40 г*

*Соль — по вкусу*

Залить растертый чай холодной водой и, поставив на огонь, варить. Затем масло с мукой нагреть на сковороде и добавить молоко и рис. Смешать с полученным чайным отваром и оставить на огне до кипения.

### **Чай по-монгольски (III вариант)**

На 6 порций необходимы:

*Зеленый кирпичный чай — 50 г*

*Вода — 1 л*

*Молоко — 500 мл*

*Пшеничная мука — 50 г*

*Топленое масло — 50 г*

*Соль — щепотка*

Растереть в порошок зеленый кирпичный чай, залить его холодной водой и довести до кипения. Влить молоко (овечье, коровье, верблюжье) и добавить топленое масло, пшеничную муку и соль. Вскипятить полученный напиток и сразу же подать к столу.

### **Чай по-тувински**

*Чай плиточный — 5 г*

*Молоко — 1/2 стакана*

*Вода — 1/2 стакана*

*Соль*

*Сало курдючное или масло топленое*

В горячее молоко влить кипяченую воду, добавить зеленый плиточный чай и кипятить 15 минут. Процедить, разлить в пиалы и в каждую добавить соль и жир.

### **Чай по-тибетски**

*Зеленый плиточный чай — 4 чайные ложки*

*Холодная вода — 1 л*

*Соль — щепотка*

*Сода — 1 чайная ложка*

*Масло сливочное — 20 г*

Залить плитку зеленого чая или 4 чайные ложки черного байхового холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 20 минут. Добавить щепотку соли, соду, сливочное масло и взбивать, пока не получится густая красная масса. На Тибете пьют до 60 чашек такого «чайного супа» в день.

### **Чай по-арабски**

*Желток — 1 штука*

*Кофейный сироп — 40 мл*

*(или 1/2 чайной ложки растворимого кофе)*

*Крепкий горячий чай — для доливания*

*Сахар — 2 чайные ложки*

В стакан положить желток, влить кофейный сироп, долить крепким горячим чаем. Вместо кофейного сиропа можно взять 1/2 чайной ложки растворимого кофе и еще 2 чайные ложки сахара.

### **Чай по-грузински**

*Хороший грузинский чай — 1 чайная ложка*

*Сахар — 1/2 кусочка*

*Вода — 2 стакана*

*Лимон — 1 кружок*

В хорошо прогретый чайник засыпать 1 чайную ложку хорошего грузинского чая и положить половинку кусочка сахара. Заварить кипятком. Настаивать 10 минут. Пить с лимоном. Считается, что кусочек сахара делает настой гуще и от лимона чай обесцвечивается меньше.

### **Ногайский чай**

*Чай плиточный — 20 г*

*Молоко — 100 мл*

*Сметана — 50 г*

*Перец черный — 1 г*

*Гвоздика — 2 бутона*

*Соль — по вкусу*

В кипящую воду (1 л) добавить чай, кипятить 2–3 минуты, снять и настоять 5–6 минут. Затем чай перелить в другую посуду, добавить молоко, сметану, соль, черный перец и гвоздику.

### **Чай по-азербайджански**

*Азербайджанский чай — 1 чайная ложка*

*Трава чабера горного — 1 чайная ложка*

*Кипяток — 2 стакана*

В хорошо прогретый чайник засыпать по 1 чайной ложке азербайджанского чая и травы чабера горного. Заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 5–10 минут. Пить из маленьких стаканчиков с сахаром вприкуску или без него.

### **Чай по-узбекски с молоком**

*Вода — 1/2 л*

*Сухой чай — 6 чайных ложек*

*Молоко — 2 1/2 л*

*Соль — 1/2 чайной ложки*

*Масло сливочное — 1/2 чайной ложки на пиалу*

В кастрюле вскипятить воду. Снять с огня, засыпать сухой чай и, плотно прикрыв крышкой, дать чаю завариться в течение 5–6 минут. Добавить молоко, прокипятить 8–10 минут, посолить и заправить сливочным маслом.

### **Чай по-узбекски с перцем (мурч-чай)**

*Чай черный — 25 г*

*Перец черный горошком — 10 горошин*

*Вода — 1 л*

Готовить, как обычный черный чай, добавить раздавленные горошины черного перца.

### **Чай по-узбекски «Кок-чай»**

*Чай зеленый — 25 г*

*Вода — 1 л*

Зеленый, то есть кок-чай, засыпать в хорошо нагретый чайник, налить немного кипятка, поместить на 2 минуты в открытую духовку, долить в чайник кипяток до половины, накрыть салфеткой. Настоять 3 минуты, долить до 3/4 объема, выдержать еще 3 минуты и долить до верха чайника.

### **Чай по-узбекски «Асали мурч-чай»**

*Чай черный — 20 г*

*Перец черный — 10 горошин*

*Мед — 100 г*

*Вода — 1 л*

Готовить, как обычный черный чай, добавив раздавленные гороши-

ны черного перца и мед. Смесь положить в чайник для заварки, залить кипятком.

### **Корейский чай «Инсамсул»**

*Настой байхового чая — 1 чайная ложка*

*Настой гинзенга — 1 чайная ложка*

*Мед — 1 чайная ложка*

*Кусочек корня из корейского ликера Инсамсул*

*Вода — 200 мл*

В нагретый стакан налить настой черного байхового чая, настой гинзенга. Затем залить их кипяченой водой, добавить мед. Напиток подать горячим, сверху положить кусочек корня из корейского ликера Инсамсул.

### **Абрикосовый чай**

*Чай — 3/4 стакана*

*Абрикосовый сок — 50 мл*

*Мед липовый — 1 чайная ложка*

Абрикосовый сок залить в стакан с крепким горячим чаем. Подать с липовым медом.

### **Ананасовый чай**

*Чай — 3/4 стакана*

*Ананасовый сок — 40 мл*

Ананасовый сок залить в стакан с крепким горячим чаем.

### **Ананасовый чай с медом**

*Чай — 3/4 стакана*

*Ананасовый сок — 40 мл*

*Мед липовый — 1/2 столовой ложки*

Ананасовый сок залить в стакан с крепким горячим чаем. Подать с липовым медом.

### **Ананасовый чай с молоком**

*Ананасовый сок — 50 мл*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Ананасовый сок и молоко долить в стакан с несладким крепким чаем.

### **Апельсиновый чай (I вариант)**

*Чай — 1–2 чайные ложки*

*Апельсиновые корки — 25 г*

*Лимонные корки — 10 г*

*Апельсиновый сироп — 60 мл*

*Вода — 1 стакан*

Промытые и измельченные апельсиновые и лимонные корки положить в кастрюлю, добавить апельсиновый сироп и чай, залить горячей водой, дать настояться под крышкой в течение 5 минут и подать на стол.

### **Апельсиновый чай (II вариант)**

*Чай — 150 мл*

*Апельсиновый сироп — 25 мл*

*Ванильный сироп — 15 мл*

В нагретый стакан поочередно влить апельсиновый сироп, ванильный сироп и крепкий горячий чай.

### **Апельсиновый чай (III вариант)**

*Апельсин — 1 долька*

*Сахар — 1–2 чайные ложки*

*Горячий черный чай*

Заварить чай обычным способом, добавив в него дольку апельсина.

## **Чай с апельсиновой корочкой**

*Вода — 1 л*

*Корка 1/2 апельсина (лучше свежая)*

*Байховый чай — обычная норма*

В заварной чайник насыпать обычную норму байхового чая, положить корку от апельсина, залить кипятком и настоять. Напиток использовать сразу же, так как при длительном настаивании появится горечь.

## **Лимонный чай (I вариант)**

*Лимон — 1 долька*

*Сахар — 1–2 чайные ложки*

*Горячий черный чай*

Положить в чашку большую дольку лимона, посыпать сахаром и залить горячим чаем. Лимонная долька всплывет наверх, а напиток будет иметь приятный кисловатый вкус.

## **Лимонный чай (II вариант)**

*Чай черный или зеленый — 1 чайная ложка*

*Лимонный сок — 40 мл*

*Лимонный сироп — 40 мл*

*Ванильный сахар — 1/2 чайной ложки*

В фарфоровом чайнике смешать чай, лимонный сок и сироп, ванильный сахар. Залить кипятком (1/2 л), настаивать 10 минут. Пить горячим, сахар добавлять по вкусу.

## **Лимонный чай (III вариант)**

*Вода — 1/2 стакана*

*Сахар — 1/2 стакана*

*Кипяток — 1/2 л*

*Чай — 1 столовая ложка*

*Лимонный сок — 1/4 стакана*

*Гвоздика — 4 бутона*

В кастрюлю высыпать сахар, залить холодной водой и варить на слабом огне 10 минут. Чай залить кипятком и выдержать 5 минут, затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку положить ломтику лимона, прикрепив к нему 1 бутон гвоздики, налить чайного настоя и подать.

## **Чай медовый с лимоном**

*Сухой чай — 2 столовые ложки*

*Вода — 2 стакана*

*Мед — 1/2 стакана*

*Лимон — 1 штука*

Заварить крепкий чай, соединить с кипятком, развести в нем мед, влить лимонный сок. Подавать горячим.

## **Чайный напиток с лимонной цедрой**

*Лимон — 1 штука (для цедры)*

*Сахар — 1 столовая ложка*

*Крепкий чай — 200 мл*

Сахар и цедру лимона положить в толстостенный бокал или чашку, после чего залить горячим крепким чаем.

## **Горячий лимонный напиток**

*Лимонный сироп — 4 чайные ложки*

*Ежевичный сироп — 2 чайные ложки*

*Натуральный мед — 4 чайные ложки*

*Несладкий крепкий горячий чай — 1 стакан*

*Лимон — 2 кружка*

В стакан влить лимонный и ежевичный сиропы, добавить натуральный мед, перемешать, а затем налить крепкий горячий чай и положить кружочек лимона.

## **Малиновый чай**

*Крепкий чай — 3/4 стакана*

*Сироп малиновый — 50 мл*

Малиновый сироп залить в стакан с горячим чаем.

## **Малиновый чай с ванильным сиропом**

*Чай — 150 мл*

*Малиновый сироп — 50 мл*

*Ванильный сироп — 15 мл*

В нагретый стакан влить поочередно малиновый и ванильный сиропы, крепкий горячий чай.

## **Брусничный чай**

*Чай — 1/2 чайной ложки*

*Брусника — 2–3 столовые ложки*

*Мед — по вкусу*

*Вода — 1 л*

Обладает приятным вкусом и полезен. Молодые брусничные листья собрать в начале лета в сухую солнечную погоду. Для приготовления напитка сухие листья с чаем залить кипящей водой и настоять в течение 2–3 минут. Мед добавить по вкусу.

## **Земляничный чай с лимонным соком**

*Чай байховый — 1/3 чайной ложки*

*Земляничные листья — 1–1 1/2 чайной ложки*

*Мед — 1/2 чайной ложки*

*Лимонный сок — 2–3 капли*

*Вода — 1/2 л*

Высушенные листья земляники смешать с байховым чаем. Заварить, как обычный чай. Чай получается ароматный и полезный. Подать с пчелиным медом и лимонным соком.

## **Вишневый чай**

На 1 порцию необходимы:

*Вишневый сок — 50 мл*

*Черный чай — 150 мл*

В стакан влить 50 мл вишневого сока, долить 150 мл крепкого горячего черного чая. Пить горячим.

## **Русский напиток «Черника»**

*Чай — 150 мл*

*Черничный сок — 30 мл*

Черничный сок залить крепким горячим чаем.

## **Чай с черничным соком и медом**

*Чай — 120 мл*

*Черничный сок — 30 мл*

*Мед — 1 чайная ложка*

Черничный сок залить крепким горячим чаем и добавить липовый мед.

## **Черносмородиновый чайный напиток**

*Сок черносмородиновый — 150 мл*

*Крепкий чайный настой — 4 столовые ложки*

*Ванильный сироп — 6 столовых ложек*

Влить в сосуд черносмородиновый сок, крепкий чайный настой, ванильный сироп. Хорошенько размешать, процедить через ситечко и долить горячей водой.

## **Чай со смородиной по-уральски**

В большой чайник положить две горсти свежих листьев смородины, залить кипятком, дать постоять 2–3



минуты и разлить в стаканы. Добавить заварку натурального чая, молоко и сахар (по вкусу).

### **Черносмородиновый чай**

*Крепкий чайный настой — 3/4 стакана*

*Сироп черной смородины — 1/4 стакана*

*Листья смородины — 2–3 штуки*

Крепко заваренному чаю дать настояться 5 минут, налить в стакан, долить подогретый сироп. При заварке чая можно положить в чайник 2–3 листика смородины.

Так же приготавливаются ананасовый, малиновый, абрикосовый, грушевый и другие фруктово-ягодные чаи.

### **Чай с клюквой**

*Клюква — 1 столовая ложка*

*Сахар — по вкусу*

*Чайный настой — 1 стакан*

Столовую ложку клюквы размять, засыпать сахаром и залить горячим чаем. Такой чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, тонизирует организм, повышает работоспособность.

### **Чай с клюквой и мятой**

*Чай — 2 чайные ложки*

*Ягоды клюквы — 100 г*

*Листья мяты — 1 столовая ложка*

Чай и мяту залить кипятком (1 л), настаивать 10 минут. Ягоды промыть, протереть сквозь сито, смешать с настоем, настаивать 5 минут, процедить. Пить, как пьют чай в жаркую погоду. Сахар — по вкусу.

### **Чай со щавелем**

*Чай черный или зеленый — 2 чайные ложки*

*Щавель — 100 г*

*Сахар — 2 столовые ложки*

Щавель помыть, измельчить, слегка посолить, залить холодной водой (1 л), кипятить 20 минут, процедить, положить чай и сахар, настаивать 10 минут. Пить как чай.

### **Ореховый чай (I вариант)**

*Чай — 100 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Ореховый сироп — 50 мл*

Ореховый сироп и молоко залить в стакан с крепким горячим чаем.

### **Ореховый чай (II вариант)**

*Чай — 100 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Ореховый сироп — 35 мл*

*Ванильный сироп — 15 мл*

Ореховый и ванильный сиропы и молоко залить в стакан с крепким горячим чаем.

### **Яблочный чай (I вариант)**

*Сок яблочный — 50 мл*

*Крепкий горячий чай — 150 мл*

В стакан с яблочным соком влить крепкий горячий чай.

### **Яблочный чай (II вариант)**

*Чай — 1 чайная ложка*

*Сушеные яблоки — 150 г*

*Мед — 1 столовая ложка*

*Сок лимонный — 1 столовая ложка*

Сушеные яблоки нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить

водой и варить около получаса. Отвар процедить, добавить мед, немного лимонного сока и хорошенько размешать. Подать горячим с чайным настоем.

### **Яблочный чай (III вариант)**

*Чай — 3/4 стакана*

*Яблочный сок — 30 мл*

*Ванильный сироп — 20 мл*

Яблочный сок и ванильный сироп залить в стакан с крепким горячим чаем.

### **Яблочный чай (IV вариант)**

На 4 порции необходимы:

*Светлый яблочный сок — 1 1/2 стакана*

*Мед — 2 чайные ложки*

*Апельсин — 2 ломтика*

*Корица — 1 палочка*

*Мускатный орех — щепотка*

*Крепкий горячий чай — 1 1/2 стакана*

В кастрюле смешать сок, мед, ломтики апельсина, корицу, мускатный орех. Смесь нагреть на очень слабом огне в течение 15 минут и влить в нее крепкий горячий чай.

### **Фруктовый чай (I вариант)**

*Мед — 1/2 стакана*

*Гвоздика — 6 бутонов*

*Щепотка соли*

*Вода — 1 1/2 стакана*

*Фруктовый сок — 2 1/2 стакана*

*Сок 2 лимонов*

*Крепкий чай — 2 стакана*

*Апельсин — 1 штука*

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 минут, после чего процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить

на огонь и вскипятить. Затем добавить лимонный сок и нарезанный тонкими ломтиками апельсин. Готовый напиток сразу подать.

### **Фруктовый чай (II вариант)**

*Яблоко, груша, лимон, апельсин, клубника, черная смородина, малина — по вкусу*

*Сахар — по вкусу*

*Чай горячий*

Нарезать дольками фрукты, положить ягоды, засыпать сахарным песком, дать постоять 30 минут. Залить фрукты не очень крепким горячим чаем, плотно закрыть посуду крышкой и укутать: пусть чай лучше настоится. Через час можно подать к столу, подогрев по желанию.

### **Витаминный чай**

*Крепкий чай — 1/2 л*

*Сок 1/2 лимона и 1 апельсина*

*Сахар — по вкусу*

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновым соками, положить сахар и подать.

### **Чайный напиток**

#### **«Наваждение»**

*Сухой чай — 1 чайная ложка*

*Кофе молотый — 1 чайная ложка*

*Натертая на мелкой терке морковь — 1 чайная ложка*

*Мед — 1 чайная ложка*

*Яблочный сок — 1 стакан*

*Вода — 1 стакан*

В горячую воду засыпать чай и кофе, поставить на огонь, довести до кипения и сразу снять. В горячий яблочный сок положить натертую морковь, и эту часть напитка тоже

довести до кипения, снять с огня и настоять в течение 10 минут. Оба напитка отфильтровать, соединить, вновь нагреть и приправить медом. Пить горячим.

### **Чай с мелиссой**

*Чай — 2 чайные ложки*

*Мед — 2 столовые ложки*

*Листья мелиссы — несколько штук*

*Сахар — по вкусу*

Крепким горячим чаем залить листья мелиссы и мед. Подать горячим с листочками мелиссы. Сахар добавив по вкусу.

### **Зеленый чай с мятой**

Заварить крепкий зеленый чай из расчета 2 столовые ложки на 1 стакан кипятка и добавить 1 чайную ложку мяты. Аромат и вкус мяты проявится позже, поэтому время заварки чая (обычно 6–8 минут) надо немного продлить. Напиток можно использовать и после второй заварки.

### **Зеленый чай с липовым медом**

*Чай — 1–2 чайные ложки*

*Мед — 1 чайная ложка*

*Вода — 1 стакан*

Зеленый чай залить крутым кипятком, процедить, добавить воду и липовый мед. Подавать горячим.

### **Чай с молоком и медом**

*Чайный настой — 2/3 стакана*

*Молоко — 1/3 стакана*

*Мед — 1 чайная ложка*

В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и

затем долить чайным настоем. Добавить немного натурального меда. Хорошо размешать и подавать на стол.

### **Чай с молоком, медом и желтком (I вариант)**

*Чай — 1 чайная ложка*

*Молоко — 3/4 стакана*

*Мед — 1 чайная ложка*

*Яичный желток — 1 штука*

Молоко вскипятить и залить им чай, настаивать 10 минут, процедить. Мед растереть с желтком и залить чаем на молоке.

### **Чай с молоком, медом и желтком (II вариант)**

*Чай черный или зеленый — 2 чайные ложки*

*Молоко — 1/2 л*

*Яичный желток — 1 штука*

*Мед натуральный — 1 чайная ложка*

Молоко, яичный желток, мед тщательно перемешать. Влить в смесь настой чая. Подавать горячим.

### **Молочно-чайно-яичный коктейль**

*Молоко — 150 мл*

*Сироп чайный — 20 мл*

*Яйцо — 1 штука*

Все компоненты взбить в течение 1 минуты. Можно подать горячим и холодным.

### **Чай с молоком и сиропом**

*Заваренный чай — 1 стакан*

*Молоко — 1/2 стакана*

*Сироп — по вкусу*

Заваренному чаю дать настояться 4–5 минут, потом процедить его в

стакан, наполнив тот на 3/4, и долить молоко. Добавить сироп.

### **Чай со сливками (чай с «облаками»)**

*Горячий черный чай — 1 стакан*

*Сахар — 1–2 чайные ложки*

*Сливки — 1 чайная ложка*

Приготовить чай обычным способом. Насыпать в подогретую чашку сахар. Процедить чай через ситечко, добавить сливок такое количество, чтобы в чае образовались так называемые «облачка».

### **Чай с леденцами и молоком**

На 3–4 порции необходимы:

*Молоко — 1/2 л*

*Леденцы или цукаты — 3–4 столовые ложки*

*Черный чай — 1 чайная ложка*

*Желтки — 2 штуки*

Молоко закипятить вместе с леденцами (цукатами). Чай залить горячим молоком и настаивать 5 минут. Молочный чай процедить через ситечко и взбить вместе с желтками. Подавать в горячем виде.

### **Яичный чай («чайная пена»)**

*Белок — 1 штука*

*Желток — 2 штуки*

*Сахар — 50–60 г*

*Лимон — 1/2 штуки (для сока)*

*Заваренный чай — 1/2 л*

Желтки и белок взбить с сахаром и лимонным соком, добавить горячий процеженный чай и мешать до тех пор, пока смесь не станет густой

и пенистой. Подавать напиток в толстостенных бокалах.

### **Чай по-гольштейнски**

На 6 порций необходимы:

*Чай — 4 чайных ложки*

*Молоко — 1 л*

*Яичные желтки — 3 штуки*

*Сахар — 4 столовые ложки*

Вскипятить молоко и добавить в него чай. Накрыв крышкой, кипятить на малом огне 5 минут, после чего процедить. Взбить яичные желтки с сахаром и влить горячее молоко при непрерывном помешивании.

### **Чайно-шоколадный крем «Бавароаза»**

*Молоко — 200 мл*

*Шоколад — 30 г*

*Чай заваренный — 30 мл*

*Желтки — 3 штуки*

*Сахар — 150 г*

Взбить яичные желтки с сахаром до бела. Затем растворить шоколад в горячем кипяченом молоке. Добавить в него горячий чай и полученную смесь желтка с сахаром. Держать на горячем водяном пару до образования пены. Можно по желанию добавить кофе, ванильный сахар.

### **Тонизирующий напиток**

*Лимон — 2 штуки*

*Апельсин — 1 штука*

*Сахар — 1 стакан*

*Несладкий крепкий чай — 3 стакана*

Выжать сок из лимонов и апельсина. Лимонную и апельсиновую цедру натереть на терке, засыпать 1/3 стакана сахарного песка и оставить на

0,5–1 час, после чего влить 1 стакан крепкого горячего чая.

Оставшийся сахар залить двумя стаканами крепкого чая, добавить сок из лимонов и апельсина, поставить на огонь. Когда смесь закипит, процедить в нее чай, смешанный с лимонной и апельсиновой цедрой, перемешать и сразу подать.

### Гоголь-моголь чайный

*Яйцо — 1 штука*

*(или желток — 2 штуки)*

*Сахар — 2 столовые ложки (или мед)*

*Крепкий чай — 1 стакан*

*Яблочный сок — 1 стакан*

*Лимон — 1 кружок*

Деревянной ложкой растереть яйцо с медом или сахаром, добавить крепкий чай и сок. Тщательно взбить, подавать сразу, положив в стакан кружочек лимона.

### Русский горячий напиток

*Гвоздика — 6–8 бутонов*

*Лимонный сок — 2 столовые ложки*

*Ванильный сироп — 2 столовые ложки*

*Крепкий несладкий чай — 1 стакан*

Гвоздику и лимонную цедру положить в предварительно хорошо прогретые стаканы, залить крепким горячим чаем и через 1–1,5 минуты влить ванильный сироп и лимонный сок. Затем все перемешать.

### Чай с пряностями (I вариант)

На 4–6 порций необходимы:

*Цейлонский чай — 25 г*

*Вода — 1 л*

*Сахар — 55 г*

*Свежий апельсиновый сок — 70 мл*

*Сок 1/2 лимона*

*Корица — 1 палочка*

*Гвоздика — 4 бутона*

*Имбирь — небольшой кусочек*

Измельчить имбирь, смешать с гвоздикой и корицей. Залить холодной водой и довести до кипения. Залить чай полученной водой с пряностями и заваривать в течение 5 минут. Добавить сахар и тщательно перемешать, затем влить апельсиновый и лимонный соки.

Перед подачей к столу снова нагреть, но не доводить до кипения. Процедить полученный чай, разлить по стаканам. В каждый стакан можно поместить добавочно палочку корицы<sup>169</sup>.

### Чай с пряностями (II вариант)

*Гвоздика — 2 бутона*

*Имбирный корень — 1 кусочек*

*Вода — 1/2 л*

*Сухой чай — 3 чайные ложки*

Гвоздику и кусочек имбирного корня залить водой, довести до кипения, снять с огня и добавить сухой чай, настоять 5 минут и процедить. Этот чай можно развести молоком (1/2 л).

### Чай с кардамоном

На 4 порции необходимы:

*Зеленые семена кардамона — 8 штук*

*Холодная вода — 1 л 200 мл*

*Чай — 4 пакетика*

*Небольшая полоска кожуры апельсина*

*Сахар — по вкусу*

*Молоко — по вкусу*

---

<sup>169</sup> Напиток также подают в холодном виде и используют как основу для приготовления вечернего пунша, для чего перед самой подачей к столу доливают в него 300 мл рома.

Вскипятить воду с семенами кардамона, уменьшить огонь и настаивать 10 минут. Затем добавить чай и кожуру апельсина, опять поставить на огонь, довести до кипения и снять, настаивая 2–3 минуты.

Употреблять с сахаром и молоком, в зависимости от вкуса<sup>170</sup>.

### Имбирный чай

На 2 порции необходимы:

*Чай — 1 чайная ложка*

*Тонкие ломтики корня имбиря — 4–5 штук*

*Вода — 300 мл*

*Сахар — по вкусу*

В предварительно нагретый заварочный чайник положить чай и 2 ломтика имбиря. Залить кипятком и настаивать 3–5 минут. Процедить и разлить напиток по чашкам, добавив остальные ломтики имбиря.

### Анисовый чай

На 4 порции необходимы:

*Чай — 1/2 л*

*Вода — 1/2 л*

*Семена аниса — 1 чайная ложка*

*Грецкие орехи*

Залить семена аниса кипятком и настаивать 10 минут. Процедить и добавить полученный анисовый настой в чай. Украсить напиток измельченными грецкими орехами.

### Чай с перцем

*Чай — 1 чайная ложка*

*Черный молотый перец — на кончике чайной ложки*

---

<sup>170</sup> Вместо семян кардамона можно использовать палочку корицы. Такой напиток называется «Чай с корицей».

*Вода — 2 стакана*

*Мед — 2 чайные ложки*

Чайник ополоснуть кипятком, высушить, положить в него чай и перец. Залить кипятком, настаивать 10 минут. Пить горячим. Можно добавить две чайные ложки меда.

### Чайный флип (I вариант)

*Яйцо — 1 штука*

*Чай заваренный — 100 мл*

*Мед — 30 г*

*Сок яблочный — 30 мл*

Смешать (можно в миксере в течение 1 минуты) яйцо с медом, добавить сок и чай. Подать горячим в стакане.

### Чайный флип (II вариант)

*Яйцо — 1 штука*

*Крепко заваренный чай — 250 мл*

*Мед — 50 г*

*Лимонный сок — 40 мл*

Растереть желток с медом, влить крепкий чай и, взбивая на огне, добавить лимонный сок. После чего разлить напиток в высокие фужеры. Перед подачей сверху украсить белком, взбитым с сахаром, соком и лимонной цедрой.

### Горячий чайный лимонад

*Сироп лимонный (или ежевичный) — 1 чайная ложка*

*Лимон — 1 ломтик*

*Мед — 20 г*

*Крепкий чай — 1 стакан*

Лимонный или ежевичный сироп, лимон и мед залить крепким чаем и размешать.

## Чай с кофе

### «Ночной антракт»

*Сухой чай — 1 столовая ложка*

*Кофе натуральный молотый —*

*1 столовая ложка*

*Вода — 3 стакана*

*Молоко — 1 стакан*

*Сухая мята, листья — 1 чайная ложка*

Все сухие компоненты смешать, залить кипящей водой, довести до кипения, сразу же снять с огня и настаивать 8–10 минут. Отвар слить, процедить, смешать с горячим молоком.

## Высокогорный чай

*Чай — 2 чайные ложки*

*Вода — 1 стакан*

*Засахаренные фрукты*

Залить чай кипятком и выдержать 4–5 минут, полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по полчашки и подсластить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

## Чай «Пикантный»

*Чай — 1 чайная ложка*

*Ванилин — на кончике чайной ложки*

*Корица — на кончике чайной ложки*

*Гвоздика — 1–2 бутона*

*Лимон — 2–3 ломтика*

В хорошо прогретый чайник положить чай, ванилин, корицу, гвоздику. Заварить кипятком (1/2 л), дать настояться 5–10 минут. Подать с лимоном.

## Чай «Пряный»

*Чай — 10 чайных ложек*

*Гвоздика — 6 бутонов*

*Корица молотая — на кончике чайной ложки*

*Сахарный песок — 100 г*

*Апельсиновый сок — 150 мл*

*Лимонный сок — 100 мл*

Воду (2 л) вскипятить с гвоздикой, заварить этой водой чай, настаивать 5 минут. Положить сахар, влить сок, подогреть, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, процедить, добавить корицу. Пить горячим.

## Чай пряный с медом

*Вода — 2 стакана*

*Сухой чай — 1 столовая ложка*

*Гвоздика — 1 1/2 чайной ложки*

*Мед — 3 столовые ложки*

*Апельсиновый сок — 1/4 стакана*

*Лимонный сок — 2 столовые ложки<sup>171</sup>*

В маленький горячий фаянсовый чайник засыпать чай, гвоздику и залить водой, закрыть крышкой и выдержать в тепле примерно 5 минут. Процедить в две большие кружки. В каждую из них, помешивая, добавить мед, апельсиновый и лимонный сок поровну. Сразу же подавать к столу.

## Апельсиновый чай

### с пряностями

На 4 порции необходимы:

*Настой чая — 500 мл*

*Мед — 1–2 столовые ложки*

*Ананасовый сок — 120 мл*

*Крупный апельсин — 1 штука*

*Гвоздика — 4 бутона*

*Корица — 1 палочка*

*Мускатный орех — 1/2 чайной ложки*

*Апельсиновый сок — 250 мл*

Апельсин проткнуть вилкой со всех сторон, смешать с корицей,

<sup>171</sup> Можно добавить также корицу на кончике чайной ложки. Такой напиток будет называться Ти Ног.

гвоздикой и апельсиновым соком. Довести до кипения и кипятить на медленном огне в течение 5 минут. Остудить и дать настояться в течение получаса.

Удалить апельсин и пряности, долить чай и мед. Добавить ананасовый сок, тертый мускатный орех и слегка подогреть.

Разлить в стаканы, украсить дольками апельсина.

## **Ванильный чай**

На 6 порций необходимы:

*Ванильный сахар — 1 чайная ложка*

*Корица — на кончике чайной ложки*

*Черный чай — 6 чайных ложек*

*Вода — 1 л*

Ванилин, корицу и чай залить горячей водой. Чай настоять, а затем перемешать и процедить. Подавать в горячем виде.

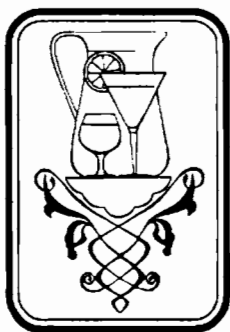






## ЧАЙНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ





## РОЖДЕНИЕ ЧАЙНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Как лучше утолить жажду в жаркий летний день? Знаменитый политический деятель Великобритании Уильям Гладстон ответил на этот вопрос так: «Ничто не охлаждает наш организм так, как горячий чай».

Правильность этого утверждения подтверждает образ жизни многих народов, живущих в жарких климатических условиях. Миллионы индусов, китайцев, японцев, жителей Средней Азии убеждены, что горячий чай помогает перенести любую жару.

Однако не только горячий чай обладает освежающим эффектом. Превосходно освежает и холодный чай. Неудивительно, что холодный чай и холодные чайные напитки получили в последнее время широкое распространение.

Достоинство холодного чая было случайно открыто в США в 1904 году во время всемирной выставки и Сент-Луисе.

Под руководством молодого че-

ловека по имени Ричард Бличинден индийские чаоторговцы организовали рекламную дегустацию горячего напитка из черного байхового чая. Надо сказать, что в те дни в США потребляли главным образом китайский зеленый чай. Вот почему затея индусов полностью провалилась: один вид незнакомого горячего напитка при установившейся удушающей жаре приводил американцев в смятение. Они метались по ярмарочным павильонам в поисках прохладительных напитков.

И тогда Бличинден принял единственно правильное в этой ситуации решение — подавать чай с кусочками льда. Новый напиток был принят американцами восторженно.

В наши дни свыше 80% жителей США употребляют холодный чай со льдом<sup>172</sup>. Он получил название «ледяной чай» и обозначает целый класс чайных напитков, призванных утолять жажду независимо от того, содержат они лед или подаются холодными безо льда.

Для приготовления ледяного чая американцы вырабатывают специальный чай, растворимый в холодной воде. Для этого из экстракта быстрорастворимого чая удаляют чайные сливки, которые мешают изготовлению ледяного чая.

Тем не менее чай со льдом лучше готовить вопреки всякой логике из горячего чая, а не из холодного. В этих целях высокий стакан хайбол наполняют на две трети кусочками льда и заливают горячим чаем.

<sup>172</sup> Это не относится к Англии, где чай пьют главным образом по старому традиционному обычаю — горячим и с молоком.

Несмотря на то, что при остывании чай теряет легколетучие эфирные масла, а вместе с ними — часть своего аромата, он все же сохраняет при этом большинство полезных организму веществ.

Холодный чай — прекрасный напиток, особенно если в него добавить немного лимонного сока или вишневого варенья. Чтобы приготовить такой напиток, совсем не обязательно заваривать свежий чай. В заварочном чайнике остается первая заварка, которую можно переложить в другую посуду, залить кипятком и приготовить различные холодные чайные напитки. Иногда крепко заваренный чай при остывании становится мутным. Чтобы он снова стал прозрачным, необходимо разбавить его кипятком.

Чтобы приготовить холодный чай, сахар добавляют в горячий напиток, который затем сильно охлаждают. Можно подавать холодный чай с кусочками пищевого льда. Следует, однако, помнить, что лед снижает концентрацию чая. Поэтому чай в таком случае необходимо заваривать вдвое-втрое крепче, чем обычно.

Существует множество вариантов приготовления ледяного чая с использованием различных ароматизаторов: фруктовых соков (апельсинового, вишневого, ананасового и других), пряностей (кардамона, имбиря, мяты перечной), ягод (смородины, вишни, малины), кусочков фруктов, всевозможных алкогольных напитков.

## **РЕЦЕПТУРА ЧАЙНЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

### **Чай со льдом**

*Чай — 2 чайные ложки*

*Сахарный песок — по вкусу*

*Вода — 1 стакан*

*Лед — 2–3 кусочка*

Стакан наполнить льдом и прямо на лед вылить горячий чай. Добавить сахарный песок или сахарную пудру, гарнировать дольками лимона и пить через соломинку.

### **Лимонный чай (I вариант)**

Охлажденный крепкий чай переливается в глиняный кувшин. 2–3 лимона нарезаются тонкими ломтиками и опускаются в чай не менее чем на 1 час. Пьется без сахара.

### **Лимонный чай (II вариант)**

*Чай червьей байховый — 50 г*

*Сахарный песок — 3/4 стакана*

*Лимон — 1 штука*

Заварить чай кипятком (1 л), добавить цедру лимона, настаивать 10 минут, процедить, остудить, разлить в фужеры. Положить в каждый фужер дольку лимона без кожуры и зерен, поставить в морозильник.

### **Лимонный чай (III вариант)**

*Лимонный сок — 50 мл*

*Сахарный сироп — 4 столовые ложки*

*Крепкий чай — 150 мл*

Лимонный сок и сахарный сироп долить в стакане крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

## Лимонный чай (IV вариант)

*Чай крепкий — 2 стакана*

*Лимон — 4 ломтика*

*Сахар*

*Вода газированная — 1/2 л*

*Мед*

Кружочки лимона залить кипяченой водой с сахаром и заморозить в формочках в холодильной камере. Крепкий чай с сахаром охладить, добавить мед.

При подаче положить в каждый стакан лимонный лед, налить приготовленный холодный чай и дополнить газированной водой.

## Классический рецепт чая с лимоном и льдом

На 7 порций необходимы:

*Чай — 12 чайных ложек*

*Вода — 1 л*

*Сок 3 лимонов*

*Сахар — по вкусу*

*Кубики льда*

Чай залить закипевшей водой и настаивать 5 минут, затем хорошо размешать и процедить. Добавить лимонный сок, сахар и еще раз хорошо перемешать. В жаростойкие стаканы положить кусочки льда и наполнить их горячим чаем.

## Шипучий мятный чай

На 22 порции необходимы:

*Крепкий чай — 3 л*

*Содовая вода — 1 1/4 л*

*Сахарная пудра — 700 г*

*Лимонный сок — 1/2 л*

*Лед пищевой*

*Мята*

Приготовить чай обычным способом, используя 12 чайных ложек

заварки на 3 л воды. Дать настояться, процедить, добавить сахар и дать остыть. Затем влить в чай лимонный сок, добавить содовую воду.

Напиток подается в высоких стаканах со льдом. Небольшая веточка мяты перечной служит украшением (гарниром) и помещается на край стакана.

Обычно этот освежающий напиток подается на званных вечерах, больших собраниях.

## Чайный напиток с лимонным соком

На 6 порций необходимы:

*Крепкий чай — 2 1/2 л*

*Сахар — 500 г*

*Лимоны — 5 штук (для сока)*

Сахар залить лимонным соком.

Когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать, охладить и подавать с кусочками льда.

## Чай лимонный шипучий

*Сухой чай — 2 чайные ложки*

*Вода — 200 мл*

*Лимон — 1/2 штуки*

*Сахар — 2 столовые ложки*

*Минеральная вода — 150 мл*

В крепко заваренный чай положить лимон, сахар, хорошо размешать и дать остыть. Затем процедить, слить в бутылку, добавить сильно газированную минеральную воду, быстро и плотно закупорить. Подавать охлажденным.

## Розовый чай (I вариант)

На 4–6 порций необходимы:

*Вода — 300 мл*

*Чай — 3 пакетика*

*Сироп из шиповника — 2–3 столовые ложки*

*Розовая вода — 3 столовые ложки*

*Минеральная вода — 550 мл*

*Лед пищевой*

*Лепестки розы*

Приготовить чай и остудить его. Затем влить в него сироп, розовую воду, поместить лепестки розы и оставить настаиваться на полчаса. Процедить и смешать с минеральной водой.

В высокие стаканы поместить лед и залить его полученным настоем. Украсить лепестками розы.

## **Розовый чай (II вариант)**

На 6 порций необходимы:

*Цейлонский чай — 45 г*

*Вода — 1 л*

*Розовая вода — несколько капель*

*Лед пищевой*

*Мята — 6 листочков*

*Свежие лепестки розы*

Приготовить чай, процедить, добавить сахар и розовую воду. В стаканы поместить по два кусочка льда, листочек мяты и несколько розовых лепестков. Залить полученным чаем.

## **Холодный малиновый пунш**

*Малиновый сироп — 30 мл*

*Молоко — 1 столовая ложка*

*Холодный крепкий чай — 100 мл*

Вылить все компоненты в стакан хайбол, подать со льдом и соломинкой.

## **Чай «Малиновый»**

*Чай холодный — 150 мл*

*Малиновое варенье — 2 чайные ложки*

*Молоко или сливки — 1 столовая ложка*

В стакане тщательно перемешать малиновое варенье и молоко или сливки, добавить холодный крепкий чай.

## **Напиток из малины**

*Сок малины*

*Холодный чай*

*Сахар*

*Соотношение продуктов — по вкусу*

Заморозить в холодильнике сок малины, положить в каждый стакан по 2–3 кусочка этого замороженного сока, залить сладким холодным чаем.

## **Малиновый флип «Киржач»**

*Желток — 1 штука*

*Малиновый сироп — 1 столовая ложка*

*Чай — 1/2 стакана*

*Сливки — 1 чайная ложка*

*Лед — 2–3 кусочка*

Взбить в шейкере яичный желток, малиновый сироп и холодный чай, добавить пищевой лед и быстро и сильно размешать, чтобы смесь хорошо вспенилась. Затем смесь процедить в бокал и сверху положить взбитые сливки.

## **Кофейно-малиновый чай**

*Кофейный сироп — 4 чайные ложки*

*Малиновый сироп — 2 столовые ложки*

*Крепкий несладкий чай — 1/2 стакана*

*Взбитые сливки — 2 столовые ложки*

Высокий бокал на 2/3 заполнить толченым пищевым льдом, в него влить кофейный и малиновый сиро-

пы, чай. Сверху положить взбитые сливки.

### **Холодный ореховый чай**

*Ореховый сироп — 4 столовые ложки*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Ореховый сироп и молоко долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

### **Ореховый чай**

*Чай — 120 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Ореховый сироп — 1 столовая ложка*

*Сок дыни — 2 чайные ложки*

*Лед — 1–2 кусочка (по желанию)*

Ореховый сироп и молоко залить в стакан с несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным с сиропом дыни.

### **Ванильно-лимонный чай**

*Лимонный сок — 50 мл*

*Ванильный сироп — 4 столовые ложки*

*Несладкий чай — 200 мл*

Влить в стакан лимонный сок, ванильный сироп и несладкий чай.

### **Крюшон «Чайный» (I вариант)**

*Чай холодный — 1 л*

*Сахарный песок — 4 столовые ложки*

*Фрукты любые — 500 г*

*Яблоко — 1 штука*

*Апельсин — 1 штука*

*Лимонный сок — 100 мл*

*Минеральная вода — 1 бутылка*

*Яблочный сок — 1/2 л*

Фрукты мелко нарезать, засыпать сахаром, дать постоять 30 минут,

перемешать, залить лимонным соком и половиной (1/4 л) яблочного, закрыть и поставить на 30 минут в морозильник. При подаче на стол влить охлажденный чай, остаток яблочного сока и минеральную воду.

### **Крюшон «Чайный» (II вариант)**

*Чай холодный — 1 л*

*Минеральная вода «Нарзан» —*

*3 бутылки*

*Сахарный песок — 500 г*

*Апельсины — 3 штуки*

*Малина, клубника, абрикосы — по 350 г*

Свежие фрукты, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром и поставить на одни сутки на лед в крюшоннице. Перед подачей залить очень крепким свежесваренным чаем и «Нарзаном», перемешать, чтобы разошелся сахар, подавать с кусочками льда.

### **Крюшон «Яблочный»**

*Сладкие яблоки — 700 г*

*Лимон — 1 штука*

*Крепкий чай — 2 стакана*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Лимонад — 3 стакана*

Яблоки разрезать на четыре части каждое, удалить семенное гнездо, после чего каждую четвертинку нарезать поперек тонкими ломтиками. Положить яблоки в крюшонницу, выжать туда сок из лимона. Цедру лимона залить очень крепким чаем, добавить сахар, размешать и залить яблоки. Поставить в холодное место на 5–6 часов. Перед подачей влить охлажденный лимонад или фруктовую воду, всыпать сахар.

пы, чай. Сверху положить взбитые сливки.

### **Холодный ореховый чай**

*Ореховый сироп — 4 столовые ложки*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Ореховый сироп и молоко долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

### **Ореховый чай**

*Чай — 120 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Ореховый сироп — 1 столовая ложка*

*Сок дыни — 2 чайные ложки*

*Лед — 1–2 кусочка (по желанию)*

Ореховый сироп и молоко залить в стакан с несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным с сиропом дыни.

### **Ванильно-лимонный чай**

*Лимонный сок — 50 мл*

*Ванильный сироп — 4 столовые ложки*

*Несладкий чай — 200 мл*

Влить в стакан лимонный сок, ванильный сироп и несладкий чай.

### **Крюшон «Чайный» (I вариант)**

*Чай холодный — 1 л*

*Сахарный песок — 4 столовые ложки*

*Фрукты любые — 500 г*

*Яблоко — 1 штука*

*Апельсин — 1 штука*

*Лимонный сок — 100 мл*

*Минеральная вода — 1 бутылка*

*Яблочный сок — 1/2 л*

Фрукты мелко нарезать, засыпать сахаром, дать постоять 30 минут,

перемешать, залить лимонным соком и половиной (1/4 л) яблочного, закрыть и поставить на 30 минут в морозильник. При подаче на стол влить охлажденный чай, остаток яблочного сока и минеральную воду.

### **Крюшон «Чайный» (II вариант)**

*Чай холодный — 1 л*

*Минеральная вода «Нарзан» —*

*3 бутылки*

*Сахарный песок — 500 г*

*Апельсины — 3 штуки*

*Малина, клубника, абрикосы — по 350 г*

Свежие фрукты, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром и поставить на одни сутки на лед в крюшоннице. Перед подачей залить очень крепким свежесваренным чаем и «Нарзаном», перемешать, чтобы разошелся сахар, подавать с кусочками льда.

### **Крюшон «Яблочный»**

*Сладкие яблоки — 700 г*

*Лимон — 1 штука*

*Крепкий чай — 2 стакана*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Лимонад — 3 стакана*

Яблоки разрезать на четыре части каждое, удалить семенное гнездо, после чего каждую четвертинку нарезать поперек тонкими ломтиками. Положить яблоки в крюшонницу, выжать туда сок из лимона. Цедру лимона залить очень крепким чаем, добавить сахар, размешать и залить яблоки. Поставить в холодное место на 5–6 часов. Перед подачей влить охлажденный лимонад или фруктовую воду, всыпать сахар.

### Чай яичный

*Чай холодный — 150 г*

*Желток яичный — 1 штука*

*Малиновый сироп — 1 столовая ложка*

Желток и малиновый сироп долить в стакане несладким крепким чаем. Пить сильно охлажденным.

### Чай «Холодный медок»

*Чай горячий — 2 стакана*

*Мед натуральный — 100 г*

*Яйца — 2 штуки*

*Лимоны — 3 штуки*

*Сахарный песок — 1 стакан*

Желтки растереть с медом, развести чаем, поставить на огонь и, постоянно взбивая, добавить сок двух лимонов. Когда смесь закипит, снять с огня, остудить, разлить в высокие фужеры и поставить их в морозильник.

Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с сахаром, соком и цедрой одного лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кастрюлю, вспыпать одновременно цедру, сахар и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не сделается пышной и плотной и весь сахар не разойдется.

### Напиток яично-малиновый

*Яичный желток — 1 штука*

*Малиновый сироп — 30 мл*

*Чай — 3/4 стакана*

*Лимонная цедра — 1 щепотка*

Яичный желток и малиновый сироп залить в стакан с несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

### Чайно-яичный эг-ног

*Малиновый сироп — 2 столовые ложки*

*Желток — 2 штуки*

*Холодный чай — 1 стакан*

*Пищевой лед — 5–7 кубиков*

*Взбитые сливки — 1 столовая ложка*

Желтки, малиновый сироп, холодный чай и пищевой лед быстро и сильно смешать (можно миксером), чтобы смесь хорошо вспенилась. Напиток процедить в стаканы или бокалы, сверху положить взбитые сливки.

### Холодный какао-яичный чай

*Сироп какао — 4 столовые ложки*

*Желток — 1 штука*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Сироп какао и молоко долить несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным.

### Чайно-яичный эг-ног с молоком

*Желток — 1 штука*

*Молоко — 100 мл*

*Чай — 3/4 стакана*

*Лимонная цедра — 1 щепотка*

Яичный желток взбить с молоком, залить в стакан с несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным.

### Чайно-яичный эг-ног «Гном»

*Яйцо — 1 штука*

*Молоко — 40 мл*

*Сироп чайный — 2 чайные ложки*

*Мороженое шоколадное или крем-брюле — 50 г*



Яйцо взбить в миксере с чайным сиропом до образования пенной массы. Влить охлажденное пастеризованное молоко, добавить мороженое. Смешать. Украсить тертым шоколадом.

### **Коктейль лимонно-сметанный**

На 6 порций необходимо:

*Лимон — 1 штука*

*Сметана — 500 г*

*Чай — 2 стакана*

*Мед — 120 г*

В горячий крепкий чай положить мед, размешать и охладить. Затем добавить сметану, выжать сок из лимона, размешать и подать.

### **Восточный шербет «Ошарак»**

*Лимонная кислота — на кончике ножа*

*Сахар — 6–7 столовых ложек*

*Кардамон — 1–2 зернышка*

*Корица — на кончике чайной ложки*

*Чай или сок — по вкусу*

*Вода — 1/2 л*

В горячей кипяченой воде растворить сахар, добавить лимонную кислоту, корицу и толченый кардамон. После остывания сироп процедить, затем окрасить чаем или соком любых фруктов. Пить в холодном виде.

### **Шербет фруктовый**

*Лимонный сок — 1 столовая ложка*

*Апельсиновый сок — 2 столовые ложки*

*Крепкий чай — 1 чайная ложка*

*Настой мяты — 2 чайные ложки*

*Мед — по вкусу*

Положить в бокал все компоненты. Подготовить чай обычным спо-

собом и охладить его, затем долить им доверху стакан.

### **Шербет чайный**

*Чай — 125 мл*

*Ванильный сироп — 30 мл*

*Мороженое — 50 г*

*Взбитые сливки — 2 чайные ложки*

В бокал положить сливочное мороженое, влить взбитые в миксере ванильный сироп и крепкий чай. Сверху положить взбитые сливки.

### **Шербет «Роза»**

*Сироп чайный — 1 чайная ложка*

*Сок апельсиновый — 50 мл*

*Сок виноградный (яблочный) — 50 мл*

*Мороженое плодово-ягодное*

Положить в бокал мороженое. Взбить в миксере сок апельсиновый и сок виноградный, влить в бокал. Сверху полить чайным сиропом. Подать с ложечкой.

### **Холодный медовый чай**

*Мед — 3 столовые ложки*

*Молоко — 6 столовых ложек*

*Крепкий чай — 150 мл*

Мед и молоко долить крепким чаем. Подавать сильно охлажденным. Можно подавать со льдом.

### **Восточный медовый чай**

*Чайный настой — 1 стакан*

*Мед пчелиный цветочный — 1/3 стакана*

*Сахарный сироп — 1 чайная ложка (по желанию)*

*Лед — 1–2 кусочка*

Взбить крепкий чай и цветочный мед. Затем смесь нагреть до кипения,

по желанию добавить сахарный сироп. Подать чай в стеклянных чашках в холодном виде.

### **Чайно-содовый напиток**

*Холодный крепкий чай — 800 мл*

*Лимон — 1 штука*

*Питьевая сода — 2–3 чайные ложки*

*Мед — 1 стакан*

Хорошо смешать миксером все компоненты и влить в бокалы, наполвину наполненные кубиками льда. Добавить по вкусу питьевую соду.

### **Холодный лимонный флип «Лимонка медовая»**

*Яйцо — 1 штука*

*Сахар — 1/2 стакана*

*Мед — 50 г*

*Крепкий чай — 25 мл*

*Сок 1 лимона*

Растереть с медом желток, развести крепким чаем и, взбивая на огне, добавить лимонный сок, разлить в высокие фужеры. Перед подачей сверху положить белок, взбитый с сахаром, соком и цедрой лимона. Белок для этого надо взбивать до тех пор, пока масса не делается пышной и плотной, а весь сахар не растворится.

### **Чайный коктейль с минеральной водой «Соль минор»**

*Чайный настой — 100 мл*

*Сахар — по вкусу*

*Вода минеральная — 100 мл*

В холодный подслащенный настой черного байхового чая добавить охлажденную минеральную (без газа) воду. Подать охлажденным.

### **Физ «Тонус»**

*Чай — 75 мл*

*Мед — 25 г*

*Пепси-кола — 100 мл*

Заваренный чай процедить, добавить мед, перемешать, охладить.

Перед подачей на стол доливать пепси-колу.

Подать с соломинкой.

### **«Белый ангел» (чай с грейпфрутовым соком)**

*Черный чай — 1 л*

*Сок красного грейпфрута — 1 стакан  
(по возможности свежевыжатый)*

*Мед — 1–2 чайные ложки*

Заварить чай и в течение 3–5 минут дать ему настояться, затем процедить через ситечко и, добавив мед, дать напитку остыть.

Добавить сок и подать с кусочками льда.

### **Чайно-фруктовый пунш**

*Черный холодный чай — 1 стакан*

*Сок 3 апельсинов и 1 лимона*

*Малиновый сироп — 1/2 стакана*

*Сахар — 1 столовая ложка*

*Минеральная вода — 1 стакан*

*Лед*

*Ананасовый сок — 1 стакан*

*Консервированные ананасы — 1/2  
банки*

Налить чай в большой стеклянный кувшин, добавить сок апельсина и лимона, сироп и сахар. Хорошо перемешать, положить лед и влить минеральную воду.

В пунш можно добавить ананасовый сок или мелко нарезанные ананасы.

## **Индийский замороженный чай**

*Чай — 3 чайные ложки*

*Вода — 300–350 мл*

*Сахар — по вкусу*

*Лимон — 1/2 штуки*

*Лед*

Заварить высокосортный чай. Затем в стеклянную посуду емкостью около 1/2 л положить кубики льда и залить чаем. Добавить сахар и половину лимона. Накрыть салфеткой и остудить 3–4 минуты. Пить чай маленькими глотками.

## **Холодный шоколадный чай**

*Шоколадный сироп — 4 столовые ложки*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Шоколадный сироп и молоко долить в стакане несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным.

## **Шоколадный чай**

*Малиновый сироп — 4 чайные ложки*

*Сироп какао — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 1/2 стакана*

*Взбитые сливки — 2 столовые ложки*

Высокий бокал или стакан наполнить на 2/3 объема мелкотолченым льдом, влить сироп какао, малиновый сироп и несладкий чай. Сверху положить взбитые сливки.

## **Шоколадно-клубничный чай**

*Шоколадный сироп — 2 столовые ложки*

*Клубничный сок — 4 столовые ложки*

*Пищевой лед*

*Несладкий крепкий чай — 1/2 стакана*

*Взбитые сливки — 2 столовые ложки*

Высокий бокал или стакан наполнить на 2/3 объема мелкотолченым пищевым льдом, влить шоколадный сироп, клубничный сок и несладкий крепкий чай. Сверху положить взбитые сливки.

## **Чайный напиток с яблоками**

*Яблоки — 1 1/2 кг*

*Лимон — 2 штуки*

*Холодный крепкий чай — 2 1/2 л*

*Сахар — 2 стакана*

Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семена, порезать поперек каждую четвертинку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить лимонный сок, тертую цедру с небольшого лимона. Залить холодным свежим очень крепким чаем. Добавить сахар, накрыть крышкой и поставить на 6 часов на холод. Перед подачей перелить все в крушонницу и, если надо, добавить сахар по вкусу.

## **Чай по-вьетнамски**

*Крепкий чай — 1/2 л*

*Сахар — по желанию*

*Колотый лед*

*Измельченные ананасы (или апельсины, персики, абрикосы) — 1 стакан*

*Ром — немного (для аромата)*

*Сливки — по желанию*

Остывший и слегка подслащенный крепкий чай разлить в стаканы, в которые положить несколько кусочков льда. Нарезанные кубиками фрукты сбрызнуть ромом и некото-

рое время выдержать. Затем, распределив их по числу порций, добавить к уже налитому чаю.

Если в готовый напиток ввести сливки, он становится еще приятнее. В жаркие дни его пьют очень холодным, почти ледяным, разбавив газированной водой.

### **Чай «Оранжад»**

На 12 порций необходимы:

*Чай холодный — 6 стаканов*

*Лимонный сок — 1/2 лимона*

*Сок 2 апельсинов*

*Сахарный песок — 300 г*

Все хорошо размешать венчиком, разлить в стаканы, в каждый положить немного апельсиновой цедры и по кубику льда. Пить через соломинку.

### **Чай «Оршад»**

На 6 порций необходимы:

*Чай горячий — 3 стакана*

*Чай холодный — 2 стакана*

*Сахарный песок — 200 г*

*Миндаль — 250 г*

*Миндаль горький — 50 г*

Миндаль очистить от кожуры, мелко истолочь в ступке, разбавить горячим чаем, отжать через марлю. Гущу еще раз протолочь, прибавляя холодный чай, снова отжать. В отжатый чай всыпать сахар, хорошо размешать, разлить в стаканы, положить по кубику льда, пить через соломинку.

### **Чайный айс-крим «Бодрость»**

*Мороженое — 50 г*

*Сахарный сироп — 30 мл*

*Чай — 100 мл*

*Взбитые сливки*

В стакан положить сливочное мороженое, взбитые сливки, добавить сахарный сироп. Залить холодным крепким чаем.

### **Айс-крим «Роза»**

*Чайный сироп — 1 чайная ложка*

*Апельсиновый сок — 50 мл*

*Виноградный, яблочный сок — 50 мл*

*Фруктово-ягодное мороженое — 50 г*

Мороженое залить чайным сиропом, затем добавить соки.

### **Апельсиновый айс-чай**

На 4 порции необходимы:

*Крепкий чай — 1/2 л*

*Сахар*

*Сливки*

*Ломтики апельсина или мандарина*

В чайные чашки положить по 1 шарiku (2 столовые ложки) апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками апельсина или мандарина и подать.

### **Чай с мороженым**

На 4 порции необходимы:

*Крепкий черный чай — 1/2 л*

*Ванильное мороженое — 4 столовые ложки*

*Сметана — 1 стакан*

*Вафли*

Охладить чай и разлить его в 4 стакана. В каждый стакан положить по 1 столовой ложке ванильного мороженого. Хорошо взбить сметану и положить в стаканы. Сверху украсить вафлями.

## Пунш «Изысканный»

На 10 порций необходимы:

*Холодный чай — 1/4 л*

*Сахар — 500 г*

*Свежий виноградный сок — 1 л*

*Сок из 3 апельсинов*

*Порезанный кубиками ананас — 1/4 штуки*

*Ломтики 1 лимона*

*Ломтики 1/2 банана*

*Вишни без косточек — 10 штук*

*Лед пищевой*

*Содовая вода — 1 л*

Смешать апельсиновый и виноградный соки, чай, сахар и хорошо размешать. Добавить ананас, лимон, банан, вишню и лед. При подаче на стол добавить в каждый стакан еще немного льда и содовую воду.

## Пунш старинный

На 6 порций необходимы:

*Чай черный — 4 столовые ложки*

*Вода — 1 л*

*Мед — 175 г*

*Сок из 4 лимонов*

*Газированная минеральная вода — 1/4 л*

*Лед пищевой*

*Мята, листья*

Заварить чай как обычно, добавить лед и лимонный сок. Остудить, процедить и влить его в чашу с пищевым льдом. Добавить минеральную воду, листья мяты и подать на стол.

## Пунш пилигримов

На 14 порций необходимы:

*Крепкий чай — 1/4 л*

*Сок 4 апельсинов*

*Сок 2 лимонов*

*Ананасовый сок — 1/2 л*

*Содовая вода — 1 л*

*Холодная вода — 1 1/4 л*

*Сахар — 500 г*

*Клубника — 1 кг*

*Лед пищевой — 1 кг*

*Мята, листья*

Растворить сахар в 250 мл воды на медленном огне и прокипятить 5 минут. Смешать сахарный сироп, клубнику, чай, соки. Добавить лед, оставшуюся воду и содовую. Украсить напиток листьями мяты.

## Пунш мятный

На 4 порции необходимы:

*Горячий чай — 600 мл*

*Сахар — 175 г*

*Апельсиновый сок — 300 мл*

*Лимонный сок — 150 мл*

*Клубника, ягоды — 4 штуки*

*Ломтики 1 апельсина*

*Ломтики 1 лимона*

*Мята, листья — 8 штук*

*Лед пищевой*

Приготовить чай, залить им сахар, добавить апельсиновый и лимонный соки, ломтики фруктов, лед. Стаканы украсить листьями мяты и ягодами клубники.

## Чайно-смородиновый коктейль

*Чай — 100 мл*

*Сок смородиновый — 40 мл*

*Сахар — по вкусу*

*Дошаб<sup>173</sup> виноградный — 2–3 капли*

*Лед — 2 кусочка*

Смешать холодный крепкий чай (байховый), смородиновый сок, виноградный дошаб, добавить сахар. Положить в бокалы лед.

<sup>173</sup> Дошаб — ароматный сироп темно-вишневого цвета из виноградного сока, имеющий лечебные свойства; традиционный армянский напиток.

## Холодный чай с пряностями

*Чай — 2 столовые ложки*

*Имбирь — 1 чайная ложка*

*Кусочек палочки корицы*

*Гвоздика — 4 бутона*

*Мятный чай — 1 чайная ложка*

*Кипяток — 1/2 л*

*Сахар — по вкусу*

*Сок 3 лимонов*

*Лед*

Чай, пряности и мятный чай залить кипятком. Через 6 минут настой процедить и положить по вкусу сахар. Когда полученная смесь остынет, смешать ее с лимонным соком и газированной водой. Готовый напиток разлить в бокалы, в которые предварительно положить кусочки льда.

## Облепиховый чай

### (I вариант)

*Чай — 100 мл*

*Молоко кислое — 25 мл*

*Облепиховый сок — 30–40 мл*

*Мед цветочный — 1 столовая ложка*

Облепиховый сок взбить с кислым молоком и медом. Затем долить крепкий несладкий чай. Подать сильно охлажденным.

## Облепиховый чай

### (II вариант)

*Чай — 100 мл*

*Мацун<sup>174</sup> — 25 мл*

*Облепиховый сок — 35 мл*

*Дошаб виноградный — 1–2 столовые ложки*

---

<sup>174</sup> Мацун — традиционный армянский кисло-молочный напиток из коровьего, овечьего молока или молока буйволицы.

Аналогичный напиток в Грузии называется мацони.

*Лед — 1–2 кусочка (по желанию)*

Приготовить, как в предыдущем рецепте, но только кислое молоко заменить мацуном, а мед — виноградным дошабом. Подать сильно охлажденным.

## Чай-коблер

*Сироп какао — 2 винные рюмки*

*Чай, заваренный до золотого цвета*

*Сливки*

*Фрукты (ломтики)*

*Колотый лед*

В бокалы со льдом влить сироп какао и настой чая. Добавить сливки и фрукты.

## Коблер «Жемчужина»

*Ореховый сироп — 1 столовая ложка*

*Сливочное мороженое — 50 г*

*Несладкий крепкий чай — 1 столовая ложка*

*Консервированный виноградный компот — 50 г*

*Взбитые сливки — 2 чайные ложки*

*Вафли — 1 кусочек*

Высокий стакан наполнить на 2/3 измельченным льдом, добавить сливочное мороженое, ореховый сироп и несладкий крепкий чай. Украсить виноградом из компота и взбитыми сливками, сверху положить кусочек вафли.

## Чай спортсменов

На 7 порций необходимы:

*Крепкий черный чай — 1 л*

*Лимонный сок — 3–4 столовые ложки*

*Виноградный сахар — 4–6 столовых ложек*

Горячий чай смешать с лимон-

ным соком и виноградным сахаром. Подавать хорошо охлажденным. Можно употреблять и горячим.

### Чай «Эверест»

На 10 порций необходимы:  
*Чай дарджилинг — 6 чайных ложек*  
*Вода — 1 л*  
*Сахарный сироп*  
*Лед пищевой*  
*Лимон — 1 штука*  
*Дольки яблока или других фруктов*  
*Листья мяты — 1 штука*

Заварить чай как обычно. В большой стеклянный сосуд положить кусочки льда. Влить в сосуд охлажденный чай, сахарный сироп, положить кусочки яблок, дольки лимона и лист мяты.

### Холодный чай с мятой

На 8 порций необходимы:  
*Сухой чай — 5 чайных ложек*  
*Лимон — 1 штука*  
*Мята — 3–4 свежих листка*  
*Сахар — 1 стакан*  
*Лайм<sup>175</sup> — 1 штука*  
*Вода — 2 л*

Положить сухой чай и сахар в глубокую миску или кастрюлю. Разрезать лимон и лайм на четверти. Выжать сок из ломтиков цитрусовых в миску с чаем. Добавить мяту и растолочь с помощью деревянного пестика, залить смесь кипящей водой, накрыть крышкой и дать настояться в течение 4 минут. Процедить в кувшин и охладить. Подавать в высоких тонких стаканах со льдом.

---

<sup>175</sup> Лайм — род цитрусовых, имеет терпкий привкус. При отсутствии лайма в рецепте использовать еще 1 лимон.

### Чай с мятой и льдом

На 9 порций необходимы:  
*Чай — 2 столовые ложки*  
*(4 пакетика)*  
*Мята — несколько листочков*  
*Вода — 1 л*  
*Лимонный сок — 1 стакан*  
*Сахар — 4–6 столовых ложек*  
*Лед пищевой*

Чай с мятой залить кипятком. Настаивать в течение 5 минут, процедить, добавить лимонный сок и сахар. Охладить напиток.

Подавать в стаканах с кусочками льда.

### Чай с шиповником и малиной

*Чай — 2 чайные ложки*  
*Шиповник, плоды — 50 г*  
*Малина, плоды — 300 г*

Плоды шиповника промыть, дать стечь воде, размять, смешать с чаем, залить кипятком (3 стакана), настаивать 30 минут. Малину вымыть, очистить от стебельков, протереть через сито, размешать с настоем, дать еще настояться 30 минут, процедить, заправить сахаром по вкусу. Подать охлажденным.

### Чай с шиповником и медом

*Чай — 2 чайные ложки*  
*Шиповник, плоды — 50 г*  
*Мед натуральный — 4 столовые ложки*

Шиповник промыть, дать стечь воде, размять, смешать с чаем и медом, залить кипятком (4 стакана), дать постоять час, процедить. Подать охлажденным.

### **Апельсиновый чай с молоком**

*Чай — 120 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Апельсиновый сироп — 30 мл*

Апельсиновый сироп и молоко  
залить в стакан с несладким крепким  
чаем.

Подавать сильно охлажденным.

### **Апельсиновый чай**

*Чай холодный — 1 л*

*Апельсины — 2 штуки*

*Сахарный песок — 1/2 стакана*

Апельсины нарезать ломтиками,  
положить в эмалированную посуду,  
засыпать сахаром, дать постоять  
30 минут, залить холодным чаем.

Подать с кусочками льда, пить  
через соломинку.

### **Холодный апельсиновый пунш**

*Апельсиновый сок — 50 мл*

*Сахарный сироп — 2 чайные  
ложки*

*Холодный крепкий чай — 80 мл*

*Апельсин — 1 ломтик*

В посуду влить сахарный сироп,  
апельсиновый сок, холодный креп-  
кий чай, смешать, поставить осты-  
вать, охладить в холодильнике.

Подать с ломтиком апельсина.

### **Яблочный чай (I вариант)**

*Холодный крепкий чай — 1/2 л*

*Яблочный сок — 1 стакан*

*Сок 1 лимона*

*Сахар — по вкусу*

Чай и сок смешать, добавить са-  
хар и лимонный сок.

### **Яблочный чай (II вариант)**

*Яблоки — 1 1/2 кг*

*Сок 2 лимонов*

*Немного лимонной цедры*

*Сахар — 2 стакана*

*Холодный крепкий чай — 2 1/2  
стакана*

Освободить яблоки от сердце-  
вин, нарезать тонкими ломтиками и  
уложить в эмалированную кастрюлю.  
Добавить сок из лимонов и цедру. Все  
засыпать сахарным песком и залить  
свежим чаем. Закрыть кастрюлю  
крышкой и вынести на холод на 6  
часов.

### **Чай с соком**

На 3 порции необходимы:

*Чай — 1 чайная ложка*

*Сок ягодный или фруктовый —  
1 стакан*

*Лимон — 3 ломтика*

Заварить чай кипятком (2 стака-  
на), настаивать 10 минут, процедить,  
добавить сок, поставить в морозиль-  
ник на 30 минут. Разлить в бокалы,  
положить лед и ломтики лимона.

### **Чай с фруктами**

На 3 порции необходимы:

*Чай — 1 чайная ложка*

*Фрукты свежие — 100 г*

*Лимон — 3 ломтика*

Заварить чай кипятком (2 стака-  
на), настаивать 10 минут, проце-  
дить, добавить сахар по вкусу. В чай  
положить нарезанные свежие фрук-  
ты и поставить на 30 минут в моро-  
зильник. Разлить в бокалы, разло-  
жить фрукты и ломтики лимона или  
подать их отдельно, посыпав саха-  
ром.



## **Чайный напиток «Оранж Пеко» с молоком**

На 8 порций необходимы:  
*Чай дарджилинг — 1/3 стакана*  
*Сухие листья мяты — 1 чайная ложка*

*Вода — 1 стакан*  
*Молоко — 2 стакана*  
*Сладкие сливки — 1 стакан*  
*Сахар — 1 1/2 стакана*  
*Соль — 1 щепотка*  
*Лимонный сок — 1/2 стакана*

Смешать чай с листьями мяты, залить кипятком и настоять 5 минут. Процедить, добавить молоко и сладкие сливки. Смешать сахар, соль и лимонный сок в отдельном сосуде и, продолжая размешивать, влить постепенно в чай. Перелить содержимое в нужную емкость и поставить в холодильник, время от времени помешивая. Подать холодным.

## **Чай со льдом и сметаной**

*Черный чай — 3 1/2 чайной ложки*  
*Вода — 1 стакан*  
*Сахар — 1 столовая ложка*  
*Лед пищевой — 3 кусочка*  
*Свежая сметана — 2 столовые ложки*

Залить чай кипятком и подсластить. Опустить в стакан 3 кусочка льда и добавить свежей сметаны. Через 3 минуты влить в стакан процеженный чайный настой. Напиток готов к употреблению.

## **Чай со льдом по-фризийски**

На 18 порций необходимы:  
*Черный чай — 12 чайных ложек*  
*Вода — 1 л*

*Взбитая сметана — 1 стакан*  
*Сахарная пудра — 3–4 столовые ложки*

*Лед пищевой*

*Несколько капель коньяка*

Залить чай закипевшей водой. Взбить сметану и перемешать с сахарной пудрой. Каждый стакан наполнить на 2/3 кусочками льда, а на 1/3 — горячим чаем и перемешать. Сверху украсить «шапочкой» из сметаны, окропленной капельками коньяка.

## **Чайный напиток по-гавайски**

На 13 порций необходимы:  
*Небольшая банка ананасов*  
*Немного лимонного сока*  
*Крепкий холодный черный чай — 1/2 л*  
*Засахаренный имбирь*  
*Минеральная вода — 2 бутылки*

Мелко нарезать ананасы из банки и окропить их лимонным соком. Залить ананасы чаем и поставить в холодильник на 1 час. Перед подачей добавить немного мелко порубленного засахаренного имбиря и сильно охлажденной минеральной воды.

## **Чай со смородиновым соком (I вариант)**

На 2 порции необходимы:  
*Крепкий холодный черный чай — 1/2 стакана*  
*Сок черной смородины — 1/2 стакана*  
*Сахар — по вкусу*  
*Минеральная вода*  
*Лед пищевой*

Два стакана наполнить до половины чаем и соком. Добавить по вкусу сахар и долить хорошо охлажденной минеральной воды. Если напиток

не получился очень холодным, добавить кусочки льда.

### **Чай со смородиновым соком (II вариант)**

Компоненты те же, что и в предыдущем рецепте.

Смородиновый сок влить в форму для получения пищевого льда и поставить в морозильную камеру. Приготовить крепкий чай, добавить сахар по вкусу и охладить. В каждый стакан положить по два кусочка замороженного сока смородины и залить нужным количеством холодного чая.

### **Чай с соком красной смородины**

*Сок красной смородины — 1/2 л*

*Сок черешни — 2 столовые ложки*

*Клубничный сироп — 1 столовая ложка*

*Холодный крепкий чай — 1 стакан*

Все указанные в рецепте компоненты хорошо смешать. Готовый напиток подать в холодном виде с небольшим количеством газированной воды.

### **Черничный чай**

*Чай — 3 чайные ложки*

*Мята — 5 листочков*

*Кипяток — 3 стакана*

*Сахар — 5 столовых ложек*

*Ягоды черники — 3 стакана*

Заварить чай вместе с мятой. Через 8–10 минут чай процедить, добавить сахар. Приготовить черничное пюре: протереть ягоды через сито. Остывший чай влить в пюре. Напиток размешать. Пить сильно охлажденным.

### **Напиток «Лучезарный»**

На 1 л напитка необходимы:

*Чай — 2 столовые ложки*

*Вода (для заварки) — 3 стакана*

*Сахар — 4 столовые ложки*

*Фруктовый или ягодный сок — 1 стакан*

В процеженный настой чая добавить сахар, размешать и охладить. Затем влить фруктовый или ягодный сок, размешать.

### **Ягодный чай**

*Крепкий чай — 2 стакана*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Сок из ягод красной или черной смородины — 2 стакана*

*Сок из ягод земляники или малины — 2 стакана*

*Лед пищевой*

Процедить чай, добавить сахар. Охлажденный чай перемешать с одним из соков. Подать со льдом.

### **Ягодный чай с минеральной водой**

Компоненты те же, что и в предыдущем рецепте.

Напиток готовится аналогично предыдущему, но то же количество заварки заливается вдвое меньшим объемом кипятка, а в приготовленную смесь с соком перед подачей на стол добавляется стакан минеральной воды.

### **Клубничный чай (I вариант)**

*Чай — 110 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Клубничный сироп — 50 мл*

Клубничный сироп и молоко за-

лить в стакан с несладким крепким чаем. Подать охлажденным.

### **Клубничный чай (II вариант)**

*Холодный крепкий чай — 1/2 л*

*Клубничный сироп — 4 столовые ложки*

*Лимонный сок — 1 столовая ложка*

*Сахар — по вкусу*

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать. Можно использовать вместо сиропа свежий сок клубники.

### **Персиковый чай (I вариант)**

*Чай — 110 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Персиковый сироп — 50 мл*

*Сироп дыни — 2–3 капли*

*Лед — 1–2 кусочка*

Персиковый сироп и молоко залить в стакан с несладким крепким чаем. Подать сильно охлажденным с сиропом дыни.

### **Персиковый чай (II вариант)**

*Персиковый сироп — 5 столовых ложек*

*Молоко — 2 столовые ложки*

*Несладкий крепкий чай — 150 мл*

Смесь персикового сиропа и молока залить несладким крепким чаем и охладить.

### **Сливочный коктейль**

*Сливки — 200 мл*

*Холодный чай — 500 мл*

*Мед — 4 столовые ложки*

*Лимон — 1 долька*

Смешать сливки с крепко заваренным холодным чаем, в который предварительно положить мед и кусочек лимона.

### **Чай «Черный крем»**

*Чай — 6 чайных ложек*

*Молоко — 300 мл*

*Сливки — 300 мл*

*Желатин — 4 чайные ложки*

Закипевшим молоком заварить чай, настаивать 20 минут, процедить, влить половину сливок.

Растворить желатин в небольшом количестве кипящей воды, влить его через ситечко в крем, положить по вкусу сахар. Вторую половину сливок взбить и также положить в холодную чайно-молочную смесь. Холодные стаканы наполнить смесью и поставить на час в морозильник. При желании украсить фруктами.

### **Ананасовый чай (I вариант)**

*Чай — 100 мл*

*Молоко — 25 мл*

*Ананасовый сок — 60 мл*

Ананасовый сок и молоко залить в стакан с несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

### **Ананасовый чай (II вариант)**

На 2 порции необходимы:

*Горячий чай — 300 мл*

*Сахар — по вкусу*

*Ананасовый сок — 150 мл*

*Взбитые сливки — 2 столовые ложки*

Приготовить сладкий чай и остудить его. Добавить ананасовый сок, украсить напиток взбитыми сливками. Подавать с ложечкой.

### **Чайная смесь**

*Вода — 1 л*

*Смесь сухого (зеленого и черного) чая — 6 чайных ложек*

*Лимон — 1 штука (для сока)*

*Пищевой лед — 1 стакан*

Смешать в равной пропорции черный чай с зеленым. Заварить, остудить, добавить лимонный сок и кусочки льда. Пить без сахара.

### **Чайно-фруктовый напиток**

На 12 порций необходимы:

*Черный чай — 1 столовая ложка*

*Вода — 2 стакана*

*Виноградный сок — 4 стакана*

*Сок грейпфрутов — 2 стакана*

*Содовая вода — 4 стакана*

*Сахар*

*Кусочки льда*

Чай залить кипятком, процедить и охладить. Добавить в него виноградный сок, сок грейпфрутов и содовую воду. Подсластить напиток по вкусу, подавать в вазе для крошонов с кусочками льда.

### **Безалкогольный боуль**

На 12 порций необходимы:

*Черный чай — 4 столовые ложки*

*Сахар — 4–6 столовых ложек*

*Вода — 1 л*

*Апельсиновый сок — 1/2 л*

*Лимонный сок — 1 стакан*

*Апельсин — 2 штуки*

*Лимон — 1 штука*

*Клубника — 1 стакан*

*Вода минеральная*

*Кусочки льда*

Заварить чай, настоять 5 минут и процедить. Затем охладить. Чай подсластить, добавить апельсиновый

и лимонный соки. Очистить апельсины и лимон, порезать на дольки и вместе с клубникой добавить в чай. Разбавить небольшим количеством минеральной воды и подавать в стаканах для пунша. Можно добавить кусочки льда. К напитку подать соломинку для питья.

### **Чайный напиток с ананасом**

На 8 порций необходимы:

*Черный чай — 12 чайных ложек*

*Вода — 1 л*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Банка ананасов*

*Сок 4 лимонов*

*Лимон — 1 штука*

*Кусочки льда*

Чай заварить как обычно, настаивать 5 минут, процедить и охладить. Сахар растворить в небольшом количестве воды и подогреть в маленькой кастрюле, размешать и охладить. Процедить ананасы из банки через сито. Смешать с чаем лимонный и ананасовый соки. Нарезать лимон на тонкие дольки и добавить в чай. Добавить сахар и подавать с большим количеством кусочков льда.

### **Чайный напиток с соками и фруктами (I вариант)**

На 12 порций необходимы:

*Сахар — 2–4 столовые ложки*

*Вода — 1 л*

*Холодный черный чай — 1/2 стакана*

*Фруктовый сироп — 1/2 стакана*

*Апельсиновый, лимонный, ананасовый соки — по 1/2 стакана*

*Лимонад — 1 бутылка*

*Бананы — 2 штуки*

*Кусочки льда*

Растворить в воде сахар, закипятить воду. Долить чай, сироп, лимонный, апельсиновый и ананасовый соки. Напиток охладить. Перед подачей добавить лимонад, нарезанные дольками бананы и кусочки льда.

### **Чайный напиток с соками и фруктами (II вариант)**

На 14 порций необходимы:  
*Крепкий черный чай — 3 стакана*  
*Сок лимонный — 2 стакана*  
*Сок апельсиновый — 1/2 стакана*  
*Сок вишневый — 1/2 стакана*  
*Сахар*  
*Лимон — 2–3 штуки*  
*Очищенная и измельченная на кусочки мякоть дыни (по желанию)*  
*Кусочки льда*

Смешать чай, лимонный, апельсиновый, вишневый соки, сахар и охладить. Лед раздробить и дать ему возможность немного подтаять. Полученный состав процедить, перелить в крушонницу, сверху положить дольки лимона. По желанию можно добавить измельченную мякоть дыни.

## **РЕЦЕПТУРА ЧАЙНЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

### **Пунш «Чайный ледок»**

*Чай — 1 л*  
*Вино — 40 мл*  
*Ром — 1 стакан*  
*Сок 2 лимонов*  
*Сахар — 250 г*

Сахар залить красным вином, ромом и лимонным соком; когда са-

хар растворится, влить крепкий чай. Размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подать очень холодным.

### **Игристый пунш**

На 8 порций необходимы:  
*Ароматизированный ежевичный чай — 500 мл*  
*Ром — 60 мл*  
*Красное игристое вино — 1/2 бутылки*  
*Сок 1 лимона*  
*Газированная минеральная вода — 500 мл*  
*Коньяк или бренди — 60 мл*  
*Сахарный сироп — 1/2 стакана*

Заварить чай и охладить его. Добавить в него ром, коньяк, лимонный сок, по желанию — пищевой лед.

Приготовить сахарный сироп из расчета 1 стакан сахара на 1/2 стакана воды. Добавить сироп, минеральную воду и вино. Подавать в бокалах, украшенных долькой лимона.

### **Пунш «Фиш-Хаус»**

*Крепкий холодный чай — 1/2 стакана*  
*Ром темный — 1 стакан*  
*Коньяк — 1 стакан*  
*Ликер абрикосовый — 1/2 стакана*  
*Лимонный сок — 1/2 л*  
*Лимон, нарезанный дольками*  
*Содовая или минеральная вода — 1 стакан*

Все компоненты рецепта, за исключением содовой или минеральной воды, влить в крушонницу, наполненную льдом. Затем положить дольки лимона, перемешать, добавить охлажденную содовую или минеральную воду, вновь размешать и разлить в стаканы хайбол.

Пунш готовят в крюшоннице за столом.

### **Пунш колонистов**

На 12 порций необходимы:

*Чай — 30 г*

*Теплая вода — 625 мл*

*Газированный яблочный сок — 625 мл*

*Сок 2 лаймов или 1 лимона*

*Бренди — 155 мл*

*Лед пищевой*

Залить чай теплой водой и оставить на ночь. Затем добавить яблочный сок, сок лайма, бренди и хорошо размешать. После охлаждения разлить в бокалы, положить кубики льда и украсить при желании ломтиками яблока или лайма.

### **Чайный пунш**

#### **«Только для дам»**

*Чай — по вкусу*

*Вино — 1 чайная ложка*

*Ром — 2 чайные ложки*

*Сок 1 апельсина*

*Сахар — 6 кусочков*

Желтый чай залить кипятком, дать настояться. Выжать сок из апельсинов. Положить сахар, марочное вино, белый ром и сок из апельсина; долить в смесь чай. Подать холодным.

### **Пунш лимонный**

На 7 порций необходимы:

*Горячий черный чай — 2 стакана*

*Лимоны — 5 штук*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Ром или вишняк — 2 стакана*

*Кусочки льда*

Лимоны очистить, а корки залить горячим чаем. Настаивать 1 час. Выдавить из очищенных лимонов

сок, размешать с сахаром и дать настояться 1 час. Влить все это в чашку. Добавить кусочки льда, залить ромом или вишняком, хорошо перемешать и подавать в стаканах для пунша.

### **Старинный ромовый пунш**

На 12 порций необходимы:

*Зеленый чай — 170 мл*

*Вода — 1 л 350 мл*

*Сок 6 лимонов*

*Цедра от 3 лимонов*

*Бренди — 170 мл*

*Ром — 1 л*

*Сахар — по вкусу*

Залить лимонный сок и цедру кипятком и остудить. Добавить ром, бренди и чай. Процедить и подсластить по вкусу.

### **Холодный пуншевый напиток**

На 10 порций необходимы:

*Крепкий черный чай*

*Вода — 2 стакана*

*Сахар — 4 столовые ложки*

*Сок 2 лимонов*

*Ром — 1 рюмка*

Воду закипятить вместе с сахаром и хорошо охладить. Добавить лимонный сок и ром, перемешать, влить напиток в форму, в которой замораживались кусочки льда, и поставить в морозилку. Замороженные кубики напитка положить в стаканы и залить крепким чаем.

### **Чайный лимонад**

На 5 порций необходимы:

*Черный чай — 6 чайных ложек с верхом*

*Вода — 1/2 л*

*Лимонный сок*

*Сахар — 2 столовые ложки*

*Белое вино — 1 стакан*

*Кубики льда*

*Газированная вода — по желанию*

Заварить чай, настаивать 5 минут, затем процедить. Добавить лимонный сок, сахар, вино. Все это хорошо перемешать и охладить. Перед подачей положить кусочки льда.

### **Чай шипучий**

На 1 порцию необходимы:

*Чай — 1 чайная ложка*

*Сахар — 2 чайные ложки*

*Лимон — 1/6 штуки*

*Ром — 20 мл*

*Минеральная вода*

В крепко заваренный чай добавить лимон, ром и сахар, хорошо размешать и дать остыть. Затем процедить, влить в бутылку, долить минеральную хорошо газированную воду, быстро и плотно закрыть бутылку. Хранить в холодном месте.

### **Индийский винный чай-пунш**

*Чайный отвар — 1/2 стакана*

*Вино — 1 л*

*Ром — 1 столовая ложка*

*Сахар — по вкусу*

*Гвоздичный корень<sup>176</sup> — по вкусу*

*Вода — 2 стакана*

Растворить сахар в чайном отваре и варить с приправами в течение 10 минут в кастрюле с закрытой крышкой. Затем чайный отвар залить водой, добавить красное вино и по желанию ароматизировать ромом.

<sup>176</sup> Гвоздичный корень (гравилат городской, подлесник) — многолетнее травянистое растение из семейства розоцветных с запахом гвоздики.

### **Чайный флип (I вариант)**

*Крепкий чай — 1/2 стакана*

*Ром — 1 столовая ложка*

*Яичный желток — 1 штука*

*Лимонный сок — 1 столовая ложка*

*Молоко*

*Кусочки льда*

Хорошо размешать в стакане желток, сок, ром. Все это развести холодным крепким чаем и добавить холодного молока.

Чайный флип лучше всего приготовить в большой посуде на 10–15 человек и разлить в бокалы для коктейлей, предварительно опустив туда по кубику цветного льда. Подавать с подноса.

### **Чайный флип (II вариант)**

*Чай — 50 мл*

*Яичный желток — 1 штука*

*Ром — 20 мл*

*Сливки — 20 мл*

*Лед — 1–2 кусочка*

Смешать в миксере с кусочками льда ром, крепкий настой чая, желток и сливки. Полученную смесь процедить в бокал.

### **Чайный флип (III вариант)**

На 2 порции необходимы:

*Замороженный черный чай*

*Ром — 40 мл*

*Виньяк — 40 мл*

*Желток — 3 штуки*

*Ванильный сахар — 3 столовые ложки*

Смешать ручным миксером ром, виньяк, желтки и ванилин. Разлить напиток в стаканы, дополнив их замороженным в формочках для льда чаем. Подавать вместе с соломинкой для питья.

### Чайный флип (IV вариант)

На 2 порции необходимы:

*Холодный черный чай*

*Ром — 20 мл*

*Виньяк — 40 мл*

*Яйцо — 1 штука*

*Сахар — 1 щепотка*

*Молотая корица*

*Кусочки льда*

Раздробленный в миксере лед смешать с ромом, виньяком, яйцом и сахаром. Процедить в стаканы, заполнить их холодным чаем. Напиток посыпать молотой корицей и тут же подавать.

### Чайный флип (V вариант)

На 7 порций необходимы:

*Черный чай — 12 чайных ложек*

*Вода — 1 л*

*Ром — 20 мл*

*Виньяк, коньяк или бренди — 40 мл*

*Сахарный сироп*

*Желтки — 3 штуки*

*Мускатный орех*

*Кусочки льда*

Приготовить настой чая, процедить и охладить. Положить в миксер размельченный лед, влить ром, виньяк, сырые желтки и сахарный сироп. Все взбить. Разлить по стаканам и дополнить холодным чаем. Добавить щепотку мускатного ореха.

### Старинный чайный флип

*Чай — 1 стакан*

*Яйцо — 1 штука*

*Пиво или яблочный сок — 1 стакан*

*Сахар или мед — 2 столовые ложки*

*Лимон — 2–3 дольки*

Деревянной ложкой растереть яйцо с медом или сахаром до обра-

зования пены, добавить крепкий чай, сок или пиво. Тщательно взбить, подать сразу. В каждый стакан положить дольку лимона.

### Чай с позолотой

*Крепкий чай — 1 л*

*Лимон — 1 штука (или 2 апельсина)*

*Сахар — 1/2 стакана*

*Коньяк или ром — 50 мл*

*Шампанское — 1 бутылка*

*Кубики льда*

Нарезать тонкими ломтиками очищенный лимон или 2 апельсина, засыпать сахаром и залить коньяком или ромом. Дать смеси настояться 20–30 минут, затем залить все 1 л холодного крепкого чая, а перед самой подачей влить в смесь шампанское.

Напиток подавать можно в высоких бокалах для коктейля и лимонадных стаканах, предварительно опустив в стакан кубик льда.

Если на чай приглашены дети, то чайный напиток можно приготовить без рома, а вместо шампанского перед подачей долить газированную воду.

### Чай с шампанским порусски

*Черный чай — 4 чайные ложки*

*Кипяток — 1 стакан*

*Сок 1/2 лимона*

*Корка с 1 лимона*

*Шампанское — 1 бутылка*

*Сахар — по вкусу*

Чай залить кипятком, через пять минут процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиральную корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить



в сосуд для крошона и влить туда же шампанское. Подавать на стол сразу.

### **Молочный чай по-голландски**

*Чай — 3 чайные ложки  
Молоко — 1/2 л  
Сахар  
Ром или коньяк  
Колотый лед  
Сливки*

Залить чай кипящим молоком, выдержать 5 минут, процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и взбитые сливки. Подать с соломинкой.

### **Вишнево-ромовый чай**

*Чай — 2 чайные ложки  
Вишневый сок — 1/2 стакана  
Яблоки — 3—4 штуки  
Сахарный сироп — 1 столовая ложка  
Кубинский ром — 20 мл  
Вода — 1/2 стакана  
Лед — 1—2 кусочка (по желанию)*

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить черный байховый чай, сахарный сироп и, перемешивая, нагреть до кипения. Немного охладив, добавить подогретый вишневый сок и кубинский ром. Очистить от кожуры и мелко нарезать яблоки, положив в небольшие бокалы, облить их смесью сока и рома. Подать холодным.

### **Вьетнамский чай**

*Чайный настой — 1 стакан  
Ром — 1 стакан  
Фрукты — по 1/2 стакана (ананас,  
апельсиновые дольки, персик)*

*Сметана — по вкусу  
Вода газированная — по желанию  
Лед — 1—2 кусочка на чашку*

Остывший и легко подслащенный крепкий чайный настой налить в чашку, положить лед. Нарезать кубиками фрукты, залить их вьетнамским ромом и настоять в течение 5—10 минут. Разлить по чашкам, добавить сметану. В жаркие дни этот освежающий напиток подается с газированной водой.

### **Чайно-ромовое молоко**

*Чай — 1—2 чайные ложки  
Кипяченое молоко — 1 стакан  
Сахар — по вкусу  
Ром — 1 чайная ложка  
Сметана — 1 столовая ложка  
Лед — 2—3 кусочка*

Залить чай кипяченым молоком и настоять в течение 5—6 минут. Затем процедить и подсластить сахаром по вкусу. После охлаждения ароматизировать ромом и налить в высокие стеклянные стаканы, предварительно положив на дно лед. Сверху добавить взбитую сметану.

Пить охлажденным через соломинку.

### **Ромово-коньячное чайное молоко**

*Чай — 1—2 чайные ложки  
Сметана — 1—2 столовые ложки  
Молоко — 1 стакан  
Ром — 1 чайная ложка  
Коньяк — 2—3 капли  
Сахар — 1 чайная ложка*

Способ приготовления такой же, как в предыдущем рецепте, но только в напиток необходимо добавить марочный коньяк.

## **Сливочно-гранатовый чайный коктейль**

*Чай крепкий — 1/4 стакана*

*Сливовый сироп из компота — 1/4 стакана*

*Гранатовый экстракт — 1 чайная ложка*

*Ром — 1 чайная ложка*

*Вино кислое — 1/4 стакана*

*Лед — 1–2 кусочка (по желанию)*

Чай, соки и приправы тщательно перемешать, дать постоять в холодном месте 20–30 минут, налить в стаканы. В каждый стакан положить вишню или сливу, сбрызнуть соком, выжатым из лимонной корочки. Подать охлажденным.

## **Греческий чайный коктейль «Метакса»**

*Чайный настой — 60 мл*

*Ликер Старый Арбат — 1 рюмка*

*Метакса — 1/2 рюмки*

*Лимонный сироп — 1 чайная ложка*

*Лед — 2–3 кусочка*

В бокал положить лед, влить туда же ликер Старый Арбат, греческий крепкоалкогольный напиток метаксу и лимонный сироп. Смесь слегка перемешать и бокал дополнить холодным чайным настоем.

## **Апельсиновый коктейль со льдом**

*Чай — 1 стакан*

*Ликер — 1 рюмка*

*Джин — 1/2 рюмки*

*Апельсиновый сироп — 1 чайная ложка*

*Лед — 1/4 бокала*

Большой бокал заполнить колотым льдом, вылить туда же ликер,

джин и апельсиновый сироп, слегка перемешать и бокал дополнить холодным чаем.

## **Освежающий чай**

*Крепкий охлажденный чай — 1 л*

*Сок 3 апельсинов*

*Светлый ликер — 150–200 мл*

*Сахар — 4 столовые ложки*

*Лимонная корочка с 2 лимонов*

Все компоненты соединить и процедить. Подавать в бокалах с кусочками льда. Для получения кисло-сладкого вкуса напитка можно добавить сок одного лимона. Напиток подавать к любому приему пищи вместо лимонада или морса.

## **«Бальзамированный колокольчик любви»**

*Чай — 3 чайные ложки*

*Молоко — 1/2 л*

*Сахар — по вкусу*

*Бальзам — по вкусу*

*Сметана — 1 столовая ложка*

*Лед — 2–3 кусочка*

Залить чай кипяченым молоком и настоять в течение 5–6 минут. Затем процедить и подсластить сахаром по вкусу. После охлаждения ароматизировать бальзамом и налить в высокие стеклянные стаканы, предварительно положив на дно лед. Сверху добавить взбитую сметану. Пить охлажденным через соломинку.

## **«Солнечный зайчик»**

*Чай — 2–3 чайные ложки*

*Молоко — 1/2 л*

*Ликер — по вкусу*

*Сметана — 1 столовая ложка*

*Лед — 2–3 кусочка*

Способ приготовления такой же, как и в предыдущем рецепте, но в напиток не добавлять сахар, а ароматизировать сладким ликером.

### «Медовый Васпуракан»

*Чай черный байховый — 1/2 чайной ложки*

*Чабрец — 1/2 чайной ложки*

*Армянский коньяк Васпуракан — 1/4 чайной ложки*

*Мед — 1 чайная ложка*

*Вода — 200 мл*

Залить чай и чабрец крутым кипятком и настоять в течение 4–6 минут. Затем настой процедить, добавить кипяченую воду, ароматизировать армянским коньяком Васпуракан или другим однородным марочным коньяком. Положить пчелиный мед. Подать напиток холодным с чайной ложкой.

### Вишнево-коньячный чай «Радуга»

*Чай — 1–2 чайные ложки*

*Лимонный сок — по вкусу*

*Коньяк — 2 чайные ложки*

*Вишня — 2–3 штуки*

*Вода — 1 стакан*

Заварить обыкновенный чай. Край стакана смочить кусочками лимона, обмакнуть в сахарный песок. Затем в стакан положить кубики льда и нарезанные ягоды вишни. Влить настоявшийся чай, добавить коньяк и пить через соломинку.

### Пунш «Холодный»

*Чайный настой — 1/2 л*

*Сахар — 3 столовые ложки*

*Сок 1 лимона и 1 апельсина*

*Коньяк — 2 стакана*

*Кожура 1 лимона*

*Красное столовое вино — 3 стакана*

Смешать сахар, сок лимона, сок апельсина, коньяк. Добавить кусок кожуры лимона и оставить в покое на 1–2 часа. Затем процедить и прилить красное столовое вино и холодный чайный настой.

### Черносмородиновый чай «Рубин»

*Чай сухой — 1 чайная ложка*

*Черная смородина с сахаром — 1/3 стакана*

*Виноградный сок — 35 мл*

*Столовое или сухое вино — 20 мл*

*Вода для настоя из черной смородины и для настоя чая — по 1/3 стакана*

*Лимонная кислота — по вкусу*

Консервированную с сахаром черную смородину залить кипящей водой и дать настояться. Охлажденный настой процедить. Чай заварить кипящей водой. Оставить для настаивания и в охлажденном виде процедить. Настой черной смородины и настой чая смешать, добавить виноградный сок, столовое или сухое вино и по вкусу заправить лимонной кислотой. Перед подачей на стол напиток хорошо охладить.

### Яблочный чай «Черные глаза»

*Чай — 1 чайная ложка*

*Яблочный сок — 50–60 мл*

*Вино Черные глаза — 45 мл*

*Сахарный сироп — 1 чайная ложка*

*Гвоздика — 1 бутон*

*Корица и сушеная мята — по вкусу*

*Вода — 1/2 стакана*

Гвоздику и корицу залить горячей водой и настоять. Сварить сахарный сироп и охладить. Чай и мяту отдельно залить кипяченой горячей водой, настоять и охладить. Настой процедить и смешать. Добавить сироп, сок, вино Черные глаза и охладить.

### **Разбавленное красное вино «Цветочный голосок»**

*Чайный настой — 1/2 л*

*Вино — 150 мл*

*Лед — 2–3 кусочка*

Домашнее или натуральное вино смешать с холодным чаем, содовой, минеральной водой, лимонадом или соком. Для указанного напитка не подходят крепленые вина. Подать напиток холодным.

### **Чайный напиток**

*Чай — 1–1 1/2 чайной ложки*

*Чабрец — 2–3 чайные ложки*

*Гранатовый сок — 100 мл*

*Красное вино — 50 мл*

*Сахарный сироп — 1 чайная ложка*

*Вода — 1 стакан*

Сухой чабрец залить крутым кипятком, настоять и охладить. Сухой байховый чай отдельно залить крутым кипятком, настоять и охладить. Смеси процедить, соединить, добавить сироп, сок, вино. Подавать охлажденным.

### **Чайный напиток «Бодрость жизни»**

*Чай — 2 1/2 столовой ложки*

*Водка — 400 мл*

*Сироп — 1/2 л*

*Вода — 50 мл*

В кипяченую воду добавить чай Бодрость, через 5 минут добавить водку Пшеничная. После 24-часовой выдержки смесь процедить и смешать с сахарным сиропом. Полученный напиток разлить в бутылки и закупорить.

Подавать холодным.

### **Чайный напиток с гвоздикой «Шнапс»**

*Чай — 1/2–1 чайная ложка*

*Гвоздика — 1 бутон*

*Водка — 1/2 л*

*Сахарный сироп — 350 мл*

*Вода — 100 мл*

В кипяченую воду положить черный байховый чай и гвоздику. Через 5–7 минут добавить водку. Дать настояться в течение 24 часов, процедить и смешать с сахарным сиропом. Подать чайный напиток в охлажденном виде.

### **«Круча»**

На 7 порций необходимы:

*Черный чай — 4 чайные ложки*

*Вода — 1 стакан*

*Тертая корка 1 апельсина*

*Апельсиновый ликер — 1 стакан*

*Лимонный сок*

*Водка — 1 стакан*

*Сахар*

*Мандарины*

*Игристое вино — 1/2 бутылки*

Заварить чай обычным способом, настояв 5 минут. Добавить апельсиновую корку. Процедить через 15 минут и охладить. Затем добавить апельсиновый ликер, лимонный сок, водку. Подсластить по вкусу и снова охладить. Перед подачей влить игристое вино и добавить дольки манда-

рина. Подавать с соломинкой для питья.

### «Три богатыря»

Чай — 130 мл

Бальзам — 1/4 чайной ложки

Черничный сок — 40 мл

Лед — 1–2 кусочка

Смешать черничный сок и крепкий горячий чай. Охладить, ароматизировать бальзамом. Подавать со льдом.

### Медово-бальзамированный чайный напиток

#### «Белая ресничка»

Чай — 1–1 1/2 чайной ложки

Мед — 1 чайная ложка

Латвийский бальзам Цветок папоротника — 2–3 капли

Ликер Старый Арбат — 1–2 капли

Вода — 200 мл

Залить байховый чай крутым кипятком и настаивать в течение 5–6 минут, затем в чайник с заваренным чаем долить кипятка, процедить, охладить, налить в чашки. Положить чайную ложку цветочного меда и ароматизировать латвийским бальзамом Цветок папоротника и ликером Старый Арбат. Подать охлажденным.

### Коктейль «Сароннский чайный бал»

Чай — 200–250 мл

Ликер Амаретто — 60 мл

Лимон — 1 долька

Лед пищевой — 2–3 кусочка

В стакан холодного несладкого чая добавить ликер. Перед подачей украсить напиток дольками лимона и добавить лед.

### Коктейль

#### «Чай с любовью»

Чай — 180 мл

Ликер Амаретто — 20–60 мл

Мороженое — 50 г

Налить в бокал свежий горячий чай, добавить ликер, не перемешивая. Сверху украсить холодным мороженым. Пить через соломинку.

### Чайный крюшон с шампанским

Крепкий чай — 1 л

Апельсины — 2 штуки

Сахар — 1/2 стакана

Коньяк или ром — 50 мл

Шампанское — 1 бутылка

Апельсин нарезать тонкими ломтиками и засыпать сахаром. Добавить коньяк или ром; все залить холодным чаем. Непосредственно перед подачей на стол добавить шампанское.

### Крюшон из чая

Крепкий чай — 1 л

Лимон — 1 штука (сок и корка)

Сахар — 4 столовые ложки

Ром — 50 мл

Шампанское — 1 бутылка

К чаю добавить сок и корку лимона, сахар и ром. Выдержать смесь полчаса, вынуть лимонную корку и влить охлажденное шампанское. Этот напиток подается в торжественных случаях.

### Крюшон из яблок

Холодный крепкий чай — 2 л

Яблоки — 1 1/2 кг

Лимон — 2 штуки

*Сахар — 2 1/2 стакана  
Шампанское — 1 бутылка*

Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, нарезать поперек каждую четвертинку на ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавляя сок из 2 лимонов, натертую на терке цедру с 1/2 лимона, залить холодным свежим очень крепким чаем, добавить 2 1/2 стакана сахара, накрыть крышкой и поставить на 5—6 часов на холод. Перед подачей перелить в крушонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

### **Чай с ромом**

*Крепкий чай — 300 мл  
Сахар — 4 столовые ложки  
Ром — 50 мл  
Лимон — 1 штука*

*Газированная вода — 1 бутылка*

Четыре ломтика лимона разрезать каждый на 4 части, залить подслащенной холодной водой и заморозить в холодильнике. В настой крепкого чая растворить сахар, добавить ром. Охлажденный напиток разлить в 4 бокала, в каждый положить по 4 кубика льда с замороженными кусочками лимона, добавить по полстакана газированного напитка.

### **Чай с шерри-бренди**

*Холодный черный чай — 1 стакан  
Шерри-бренди — 40 мл  
Лимонный сок — по вкусу  
Вишни*

Смешать немного лимонного сока, шерри-бренди и чай. Подавать в бокалах для шампанского, добавив несколько вишен.

### **Чай со льдом по-кубински**

*Настой чая — 1 стакан  
Ром — 20 мл  
Кусочки льда*

Приготовить стакан чая. В высокий бокал бросить кусочки льда, влить ром, затем долить остывший настой чая.

### **«Бахус»**

*Чай лимонный — 5 чайных ложек  
Сухое белое вино — 1/2 стакана  
Кусочки льда*

Лимонный чай смешать с белым вином. Налить в стаканы, бросить по кубику льда и подать с соломинкой для питья.

### **Крюшон по-итальянски**

На 5 порций необходимы:  
*Крепкий черный чай — 1/2 л  
Сухое итальянское белое вино — 1/2 бутылки  
Сахар — 4 чайные ложки  
Сок 2 лимонов  
Кусочки льда*

Чай смешать с лимонным соком, белым вином и сахаром. В стакан положить кусочки льда, заполнить напитком.

### **Чай со свежим ананасом**

На 4 порции необходимы:  
*Крепкий черный чай — 1/2 л  
Свежий ананас  
Вишневый ликер — 4 рюмки  
Лимон — 1 штука  
Сахар — 2 столовые ложки*

Сахар растворить в сосуде с перетертой мякотью ананаса и соком от 1/2 лимона. Смесь разложить в

4 стакана. В каждый стакан добавить по рюмке вишневого ликера, кусочки льда и дольку лимона. Затем стакан наполнить крепким чаем. Подавать напиток с соломинкой для питья.

### «Блендид Влиз»

На 5 порций необходимы:

*Настой чая — 300 мл*

*Джин или можжевелевая настойка — 400 мл*

*Сахар — 5 чайных ложек*

*Лимонный сок — по вкусу*

*Кусочки льда*

Все компоненты поместить в миксер и хорошо перемешать. Подавать со льдом.

### Чайно-ананасовый крюшон

На 20 порций необходимы:

*Крепкий холодный черный чай — 3 стакана*

*Ананасовый сок — 3 стакана*

*Виски — 1 л*

*Сахар — 1/4 стакана*

*Содовая вода — 1 л*

*Тертые лимонные или апельсиновые корки*

*Кусочки льда*

Смешать ананасовый сок, виски и сахар и охладить. Добавить холодный чай, напиток перелить в вазу для крюшонов. Добавить кусочки льда, содовую воду и натертые корки цитрусов.

### Чай с пивом

*Холодный крепкий чай — 50 мл*

*Мед — 2 чайные ложки*

*Желток — 1 штука*

*Пиво — 50 мл*

*Ломтик лимона*

*Кусочки льда*

Взбить яичный желток с медом в миксере. Переложить смесь в стакан хайбол, предварительно наполненный льдом. Добавить холодный чай, пиво и размешать. Украсить напиток ломтиком лимона и подать к столу.

### Клубничный чай

На 8 порций необходимы:

*Чай — 30 г*

*Теплая вода — 625 мл*

*Игристое белое вино — 315 мл*

*Имбирный эль — 185 мл*

*Клубника — 250 г*

*Лед пищевой*

Залить чай теплой водой и оставить на ночь. Затем добавить вино, эль и хорошо размешать напиток. Разлить по стаканам, положить в них лед и клубнику.

### Чайный коктейль

#### «Невинность»

На 15 порций необходимы:

*Имбирный эль — 250 мл*

*Лимонный сок — 120 мл*

*Апельсиновый сок — 250 мл*

*Свежий клюквенный сок — 350 мл*

*Сахарный сироп — 120 мл*

*Чай — 250 мл*

Заварить чай и охладить, добавить остальные ингредиенты, кроме эля и сиропа. Перед подачей добавить эль и при желании пищевую лед.

Приготовить сахарный сироп из расчета полстакана сахара на четверть стакана воды. Добавить сироп и подавать в бокалах, украсив их кружочком апельсина.

### Чайный боуль с пивом

На 14 порций необходимы:

*Черный листовой чай — 1/4 стакана*

*Горячая вода — 3 стакана*

*Фруктовый сироп — 1 стакан*

*Холодная вода — 3 стакана*

*Апельсиновый сок — 1 1/2 стакана*

*Лимонный сок — 3/4 стакана*

*Клубника — 250 г*

*Пиво — 3/4 л*

*Лимон — 1 штука*

Заварить чай обычным способом, настоять 5 минут, добавить 3 стакана холодной воды, апельсиновый и лимонный соки, клубнику с сахаром и пиво. Края стакана смочить лимонным соком и обмакнуть в сахар. Положить в стаканы лед и налить напиток.

### Летний чай

На 6 порций необходимы:

*Чай — 2 1/2 стакана*

*Сахар — 4 чайные ложки*

*Ананасовый сок — 300 мл*

*Белый ром — 70 мл*

*Имбирный эль — 550 мл*

*Лед пищевой*

*Кусочки ананаса для украшения*

Заварить чай, добавить сахар и охладить. Затем влить в холодный чай ананасовый сок и ром. Перед подачей к столу влить в чай имбирный эль и добавить лед.

### Крюшон «Экономный» с пивом

На 11 порций необходимы:

*Горячий крепкий черный чай —*

*1 стакан*

*Сахар — 4 столовые ложки*

*Апельсиновый сок — 1/2 стакана*

*Лимонный сок — 4 столовые ложки*

*Пиво — 700 мл*

*Лимонад — 700 мл*

*Апельсин — 1 штука*

Растворить сахар в горячем чае, добавить апельсиновый и лимонный соки. Жидкость процедить, перелить в крюшонницу и охладить. Перед подачей влить пиво и лимонад. Добавить в напиток дольки апельсина.

### Чай «Свежесть»

На 4 порции необходимы:

*Чай черный — 450 мл*

*Чай зеленый — 150 мл*

*Газированная минеральная вода — 400 мл*

*Лимонная цедра с 1/2 лимона*

*Сахар — 15 г*

*Огуречник — 2 листа*

*Ликер Кюрасо — 60 мл*

Заварить вместе черный и зеленый чай, смешать в большой чаше с газированной минеральной водой, добавить лимонную цедру, сахар, огуречник, лед и ликер.

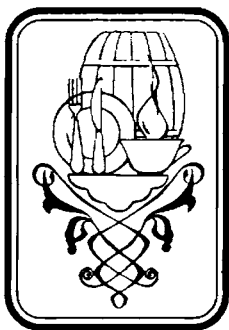






**ЧАЙ В КУЛИНАРИИ**





Особые вкусо-ароматические свойства чая позволяют считать его своеобразной пряностью. Чай добавляют не только в сладкие, десертные блюда и выпечку, что достаточно распространено и очевидно, но также в первые и во вторые блюда.

Как и кофе, он способен придавать необыкновенно утонченный, пикантный вкус самой обычной и распространенной пище. Он сочетается со многими пищевыми компонентами, что дает возможность расширить возможности обычной кухни.

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА**

### **Рыба в кисло-сладком соусе**

На 6 порций:

*Филе рыбное (сом, минтай, треска, морской окунь) — 1 кг*

*Сухой чай — 3 чайные ложки*

*Ветчина — 100 г*

*Луковица — 1 штука*

*Шампиньоны — 60 г*

*Мелко нарубленный имбирь — 2 чайные ложки*

*Мука — 1 столовая ложка*

*Соль — 1 столовая ложка*

*Для тушения:*

*Масло растительное — 3 стакана*

*Для панировки:*

*Яйцо — 2 штуки*

*Мука — 3 столовые ложки*

*Для соуса:*

*Томатная паста — 700 г*

*Рубленый красный перец —  
2 столовые ложки*

*Винный уксус — 3 столовые ложки*

*Зеленый горошек — 1 1/2 столовой  
ложки*

*Кетчуп — 1 столовая ложка*

*Крахмал — 1 чайная ложка*

*Масло — 2 столовые ложки*

*Сахар — 3 столовые ложки*

*Белый перец<sup>177</sup> — 1/2 чайной ложки*

*Соль — 1 чайная ложка*

Чай залить 2 стаканами кипятка, затем, когда он заварится, процедить и остудить. Обмыть в воде филе, залить его чаем, накрыть крышкой и на 3–4 часа поставить в холодильник. После этого вытереть насухо, посолить и обсыпать мукой. Порезать на мелкие кусочки ветчину. Так же мелко порезать грибы и очищенный от кожуры лук. На каждый кусок рыбы положить смесь из ветчины, лука, шампиньонов. Слегка взбить венчиком яйца. Смешать яйца, муку и порошок для выпекания в однородную массу. В полученной массе вывалять рыбу и в течение 5 минут жарить в кипящем на сильном огне масле, после этого выложить кусочки на бумажное полотенце, с тем чтобы оно впитало в себя излишнее масло.

<sup>177</sup> Белый перец — зрелые семена перца черного, лишенные околоплодников. Он светло-серого цвета, обладает более тонким вкусом, благородным и сильным ароматом. Имеет такое же применение, как и черный перец.

Приготовление соуса: все компоненты соуса (кроме зеленого горошка) смешать с 3—4 ложками воды. На второй сковороде нагреть масло и в течение 2 минут выпекать перец, затем добавить компоненты соуса и нагревать в течение 4 минут до загустения массы. Добавить горошек, положить рыбу и в течение 4 минут подогреть.

### Холодный сливовый суп

#### На 4 порции:

*Красные сливы — 370 г*

*Белое вино — 1/2 стакана*

*Сахар — 60 г*

*Лимонный сок — 2 чайные ложки*

*Вода — 1/2 стакана*

*Малиновый чай — 4 пакетика*

*Пахта — 1/2 стакана*

*Измельченная лимонная корка —  
1/3 чайной ложки*

Смешать сливы, вино, сахар, лимонный сок и воду. Довести до кипения, затем накрыть и варить на медленном огне в течение 10 минут, пока смесь не размякнет. Слить сок, довести до кипения, затем залить им пакетики с чаем; оставить на 5 минут. Выжать пакетики и удалить. Выжать мякоть слив через сито, охладить. Удалить кожуру и косточки.

В сливовый сок добавить пахту и лимонную корку. Охладить суп в холодильнике за час до подачи на стол. Подавать холодным, украсить завитками из лимонной кожуры.

### Ча ен тан (яйца и чай)<sup>178</sup>

*Яйцо — 6 штук*

*Вода — 2 стакана*

*Анис — 1/2 чайной ложки*

---

<sup>178</sup> Из китайской кухни.

*Соевый соус — 1 столовая ложка*

*Черный чай — 2 1/2 чайной ложки*

*Соль — 1 чайная ложка*

Яйца варить 10 минут, быстро охладить и очистить. Чай заварить кипятком, добавить анис, соевый соус, соль, вложить в смесь яйца и настаивать в течение 1 1/2 часов. Вода должна быть все время горячей. Приготовленные таким образом яйца китайцы с удовольствием едят на завтрак.

### Заливная треска

#### На 4 порции:

*Лимонный чай — 1/3 стакана*

*Промытая треска — 4 штуки по 250 г  
каждая*

*Майонез — 1/3 стакана*

*Томатная паста — 2 столовые ложки*

*Огурец — 1 штука*

*Лимонные дольки — для украшения*

*Для маринада:*

*Луковица — 1 штука*

*Сухое белое вино — 1 1/4 стакана*

*Соль — 1/2 чайной ложки*

*Черный перец — 1/2 чайной ложки*

Добавить в чай маринадные ингредиенты. Положить треску в мелкое термостойкое блюдо и залить полученным составом. Оставить на 2—3 часа. Варить в предварительно нагретой печи в течение 15—20 минут при 190°C. Вынуть из печи, охладить. Покрыть треску тонко порезанными огуречными дольками и глазировать маринадом. Украсить лимонными дольками и подавать с майонезом.

### Свинина с яблоками

#### На 6 порций:

*Свинная вырезка — 1 1/4 кг*

*Простая мука — 4 чайные ложки*

*Вода — 2/3 стакана*

*Мед — 4 чайные ложки*  
*Чай, ароматизированный манго —*  
*315 мл*

*Миндальное масло — 6 чайных ложек*  
*Лавровый лист — 3 штуки*  
*Кусочки яблока, смоченные в*  
*лимонном соке — 250 г*

Для начинки приготовить кусочки яблока, смочив их в лимонном соке. Смешать с чаем муку, воду, мед, масло и лавровый лист. Полученный маринад охладить.

Затем мариновать свинину в течение 4 часов, после чего нагреть печь до 190°C, вынуть свинину из маринада. Распределив начинку по центру мяса, завернуть его края и связать ниткой. Поместить на противень, смазать маринадом и обжаривать в течение часа, поливая жиром.

Затем удалить нитку, порезать мясо на тонкие кусочки, украсить и подавать к столу с гарниром.

## **ВЫПЕЧКА**

### **Фруктовый пирог**

На 10 порций:

*Изюм — 60 г*  
*Сушеные персики — 90 г*  
*Финики — 60 г*  
*Холодный чай — 90 мл*  
*Сливочное масло — 125 г*  
*Сахарный песок — 125 г*  
*Яйца — 2 штуки*  
*Мука — 185 г*  
*Засахаренный ананас — 60 г*  
*Засахаренные вишни — 90 г*  
*Орехи — 90 г*  
*Для украшения пирога:*  
*Грецкие орехи — 60 г*  
*Засахаренные вишни — 60 г*  
*Абрикосовый джем — 6 чайных ложек*

Замочить на ночь в чае изюм, персики и финики. Предварительно нагреть духовку до температуры 160°C. Смазать жиром и застелить бумагой форму для выпечки хлеба.

Взбить в чашке масло и сахар до образования легкой пены. Постепенно чередуя, добавить к ним яйца, муку и замоченные фрукты. Затем, помешивая, добавить ананас, вишни и измельченные орехи.

Смесь переложить в форму, сверху положить орехи и вишни. Выпекать в духовке 1½–2 часа. Готовность пирога проверить следующим образом: воткнутый в пирог острый предмет должен оставаться чистым, если его вынуть.

Помазать сверху пирог подогретым абрикосовым джемом.

### **Баба чайно-лимонная**

Для теста:

*Изюм — 2½ столовые ложки*  
*Холодный крепкий черный чай —*  
*1 стакан*  
*Питьевая сода — 1 чайная ложка (без*  
*верха)*  
*Масло — 5 столовых ложек*  
*Сахар — 3–4 столовые ложки*  
*Тертая лимонная корка — 1 щепотка*  
*Соль — 1 щепотка*  
*Мука — 250 г*  
Для сахарной глазури:  
*Сахарная пудра — 5 столовых ложек*  
*Лимонный сок — несколько капель*  
*Засахаренные лимонные дольки*

Изюм подогреть вместе с чаем и кипятить 5 минут, затем добавить питьевую соду и охладить. Размешать миксером сахар и масло. Смешать тертую корку лимона, соль, муку и добавить охлажденный чай. Все хорошо перемешать.

Тесто переложить в формы. Печь около 1 часа при средней температуре. Выпечку охладить, переложить из форм, покрыть тонким слоем сахарной глазури, приготовленной из сахарной пудры и лимонного сока.

Бабу посыпать сахаром и украсить засахаренными дольками лимона либо других фруктов.

## Торт с чайным кремом

На 8 порций:

Тесто:

Мука — 6—7 столовых ложек

Маргарин — 100 г

Сахарная пудра — 6 столовых ложек

Яйцо — 1 штука

Желток — 1 штука

Молотый имбирь — 2 чайные ложки

Крахмал — 1 1/2 столовой ложки

Крем:

Желтки — 6 штук

Сахар — 250 г

Чай — 3 чайные ложки

Сок 1 апельсина и 1 лимона

Желатин — 1 чайная ложка

Груши — 3—4 штуки (500 г)

Приготовление теста: из приведенных компонентов замесить тесто и поставить на 3—4 часа в холодильник, после чего раскатать и вылепить из него форму будущего торта. Проколоть тесто вилкой и на 40 минут поставить в духовку, нагретую до 190°C. После выпечки охладить.

Приготовление крема: взбить желтки с 200 г сахара до получения пышного крема. Растворить чай в 2 стаканах горячей воды и добавить к желткам, потом добавить сок, выжатый из лимона и апельсина и тщательно перемешать. Крем подогревать на пару, взбивая до загустения. Размочить в 2 чайных ложках воды желатин.

Когда масса затвердеет, добавить столовую ложку горячей воды и подогревать при постоянном помешивании до полного его растворения. Добавить в теплый крем желатин, тщательно перемешать и охладить.

Помытые груши очистить от кожуры, разрезать на половинки и вырезать зерновые гнезда. Вскипятить 2 стакана воды с сахаром (50 г), 6—7 минут варить груши, после чего вынуть и остудить. На выпеченном торте распределить крем, поверх него груши. На них можно положить листья мяты или Melissa.

## Саварен (французская кухня)

На 10—12 порций необходимо:

Для теста:

Дрожжи — 50 г

Теплая вода — 1/4 стакана

Сахарный песок — 1 столовая ложка

Просеянная пшеничная мука —  
2 стакана

Яйца — 4 штуки

Расплавленное сливочное масло — 125 г

Для сиропа:

Сахарный песок — 2 стакана

Лимон — 3 дольки

Апельсин — 3 дольки

Крепко заваренный чай —  
1 1/2 стакана

Коньяк или ром — 1/4 стакана

Сахар, воду, дрожжи и 3/4 стакана пшеничной муки размешать, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 45 минут. Когда тесто поднимется, добавить яйца и остальную муку и замесить рукой. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Добавить сливочное масло и тщательно перемешать. Накрыть и поставить в теплое место на 45 минут, чтобы тесто вновь подня-

лось. Промесить. Положить в кольцевую форму высотой 25 см и дать тесту подняться в форме (оно должно увеличиться вдвое). Поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190°C) духовку на 45 минут и держать там до тех пор, пока пирог не станет светло-коричневым.

Сахар, кружочки лимона и апельсина варить в чае до тех пор, пока жидкость не превратится в сироп. Вынуть кружочки лимона и апельсина. Добавить коньяк или ром.

Полностью остывший пирог выложить на блюдо и поливать его сиропом до тех пор, пока не пропитается. Пирог лучше пропитывается, если он выдержан 6–12 часов. Середину пирога можно заполнить взбитыми сливками.

### **Чайная «бомба»**

#### **На 6 порций:**

*Чай — 2 столовые ложки*

*Вода — 1 стакан*

*Сахар — 2 столовые ложки*

*Немного ванильного сахара*

*Желтки — 2 штуки*

*Сметана — 1 стакан*

*Бисквиты — 12 штук*

*Коньяк либо бренди*

Приготовить настой чая. Растереть сахар, ванильный сахар и желтки. Взбить смесь до рыхлой массы и добавить в чай.

Взбить сметану до получения густой массы, смешать с чайно-яичной массой и поставить в холодильник.

Бисквиты разрезать на половинки, окропить коньяком или бренди и выложить в формы для мороженого.

Заморозить крем в холодильнике в течение 2 часов. Разложить крем на бисквиты и подавать.

### **Чайное пирожное с лепестками розы**

#### **На 4 порции :**

*Чай — 15 г*

*Молоко — 315 мл*

*Яйца — 2 штуки*

*Сахарная пудра — 60 г*

*Розовая вода — 1 чайная ложка*

*Желатин — 3 чайные ложки*

*Густые сливки — 155 мл*

*Лепестки розы — 20 штук*

Чистые и сухие розовые лепестки смазать яичным белком, для чего предварительно отделить яичные белки от желтков. Каждый лепесток аккуратно посыпать сахарной пудрой и высушить.

Смешать чай с молоком и довести до кипения. Дать настояться 5 минут.

Взбить яичные желтки с сахарной пудрой. Слить смешанное с чаем молоко на яичную смесь, добавить розовую воду.

Растворить желатин в 3 столовых ложках воды, влить в чайную смесь. Охладить до начала застывания.

Взбить сливки, смешать с чайным составом. Разложить в 4 смоченные формы емкостью 185 мл каждая.

Выложить на сервировочное блюдо. Украсить обработанными розовыми лепестками.

### **Чайный рулет с орехами**

#### **Для теста:**

*Мука — 3 стакана*

*Сахар — 6 столовых ложек*

*Растительное масло — 5 столовых ложек*

*Свежесваренный чай — 1/2 стакана*

*Уксус — 2 столовые ложки*

*Сода — 1 щепотка*

*Ванильный сахар — 1 щепотка*

*Для начинки:*

*Мармелад — 250 г*

*Орехи — 50 г*

Просеять муку, влить в нее растительное масло, чай, уксус. Всыпать соду и ванильный сахар.

Взбить смесь ложкой, добавляя постепенно муку. Тщательно перемешивать ложкой смесь, пока не получится некрутое тесто.

После того как тесто полежит минут десять, разрезать его на 4 куса. Раскатать каждый из них смазать мармеладом и посыпать толчеными орехами, а затем свернуть в трубки.

Свернутый рулет положить на смазанный жиром противень и печь в духовке при средней температуре.

### **Чайно-фруктовый каравай**

На 10 порций:

*Изюм — 60 г*

*Измельченные финики — 60 г*

*Холодный чай — 90 г*

*Несоленое масло — 125 г*

*Сахар — 125 г*

*Яйцо — 2 штуки*

*Мука — 185 г*

*Вишни в сахаре — 90 г + 60 г*

*Измельченные орехи — 90 г*

*Половинки грецких орехов — 30 г*

*Абрикосовый джем — 6 чайных ложек*

Смешать изюм с финиками, залить чаем, накрыть и оставить на ночь. Нагреть печь до 160°C. Смазать жиром и выложить антипригарной бумагой противень для выпечки хлеба. Взбить масло с сахаром. Постепенно добавлять яйца, затем муку и замоченные фрукты. Добавить вишни и измельченные орехи. Выложить на приготовленный противень. Поместить грецкие орехи и вишни сверху

на пироге. Выпекать до 2 часов, пока вертел, воткнутый в пирог, не выйдет оттуда чистым. Охладить. Смазать поверхность абрикосовым джемом.

## **КРЕМЫ**

### **Чайный крем**

*Желтки — 8 штук*

*Сливки — 250 мл*

*Вода — 1/2 л*

*Сахар — 100 г*

*Сухой чай — 30 г*

*Корица — 1 щепотка*

*Лимонная цедра — 1 щепотка*

Кипятком залить корицу, чай и тертую лимонную цедру. Сосуд плотно закрыть крышкой и выдерживать смесь не менее 10 минут, после чего процедить ее и остудить.

Половиной чайного настоя залить желатин. Другую половину смешать с сахаром и добавить сливки.

Затем размешать желтки, добавить к ним смесь сахара, чая и сливок и, поместив кастрюлю в горячую воду, прогреть, помешивая до образования густой массы.

Добавить в нее замоченный и разведенный в чае желатин и хорошо размешать.

Полученный крем разлить по формам, охладить и украсить взбитыми сливками.

### **Чайный крем с бисквитом**

На 6 порций:

*Черный чай — 4 чайные ложки  
(с верхом)*

*Вода — 1 стакан*

*Молоко — 1/2 л*

*Сахар — 5 столовых ложек*

*Желток — 4 штуки*  
*Картофельный крахмал — 2 столовые ложки*  
*Кисель ванильный (порошок) — 35 г*  
*Белок — 4 штуки*  
*Ром — 2 столовые ложки*  
*Лимонный сок — 1 столовая ложка*  
*Бисквиты — 6 штук*  
*Засахаренные вишни — 6 штук*

Чай заварить обычным способом, охладить и процедить. Молоко закипятить вместе с сахаром. Желтки смешать с крахмалом, киселем и холодным чаем. Все это влить в кипящее молоко и еще раз довести до кипения. Сильно взбитые белки осторожно смешать с кремом, заправить его ромом и лимонным соком. Крем разложить в креманки, положить бисквиты, добавить еще крема и охладить. Перед подачей украсить засахаренными вишнями.

### **Чайный крем с персиками**

#### **На 4 порции:**

*Желток — 2 штуки*  
*Сахар — 2 столовые ложки*  
*Ванилин — 1 пакетик*  
*Крахмал — 1 чайная ложка (с верхом)*  
*Горячий черный чай — 1/2 л*  
*Кусочки персиков*  
*Сметана — 4 столовые ложки*  
*Сахар ванильный — 1 щепотка*  
*Ром — несколько капель*

Желтки растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы. Добавить в массу крахмал и смешать с чаем. Хорошо размешать. Эту смесь, постоянно помешивая, довести до кипения на слабом огне, затем охладить.

Тем временем разложить кусочки персиков в 4 креманки, затем выложить на них охлажденный крем.

Сметану взбить до загустения, заправить ванильным сахаром, ромом и украсить ею крем.

### **Петербургский крем**

#### **На 6 порций:**

*Желатин — 5 кусочков*  
*Крепкий горячий черный чай — 1 стакан*  
*Белое вино — 1 стакан*  
*Ром — 1 стакан*  
*Сок 4 апельсина и 1 лимона*  
*Сахар — 3 столовые ложки*  
*Сметана — 2 стакана*

Замочить желатин в малом количестве холодной воды, растворить в горячем чае, охладить, добавить вино, ром, цитрусовый сок и сахар.

Сметану взбить до густоты и перед подачей украсить ею вазочки с кремом.

### **Восточно-фризийский чайный крем**

#### **На 2 порции:**

*Черный чай — 2 чайные ложки*  
*Горячая вода — 1/2 стакана*  
*Молоко — 1 стакан*  
*Сахар — 2 столовые ложки*  
*Яйцо — 1 штука*  
*Крахмал — 1 1/2 столовой ложки*  
*Ром — несколько капель*  
*Лимонный сок — несколько капель*

Чай заварить обычным способом, охладить и процедить. Молоко закипятить с сахаром. Желтки смешать с крахмалом и вместе с холодным чаем добавить в кипящее молоко. Смесь еще раз довести до кипения.

Белки взбить до образования пены и добавить в крем. Крем заправить ромом и лимонным соком. Подавать в стеклянных креманках.



## Английский чайный крем

На 6 порций:

*Яйца — 6 штук*

*Сахар — 200 г*

*Вода — 1/2 л*

*Чай (растворимый или байховый) —  
3 чайные ложки (с верхом)*

*Сок 2 апельсинов и 1 лимона*

*Немного желатина*

*Тертая апельсиновая корка — 1  
щепотка*

*Засахаренные вишни — 6 штук*

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром до получения однородной массы. В горячей воде растворить чай (или заварить как обычно черный байховый) и долить в яичную смесь. Добавить фруктовый сок и взбивать до густой массы.

Растворить в холодной воде желатин и влить в теплый крем, добавить тертую апельсиновую корку и крем охладить.

Когда крем начнет приобретать студенистую форму, добавить белки, взбитые до белой пены. Крем украсить засахаренными вишнями.

## СОУСЫ И СЛАДКИЕ БЛЮДА С ЧАЕМ

### Соус с изюмом

Для получения 400 мл соуса:

*Кипяток — 350 мл*

*Чай манго в пакетиках — 3 штуки*

*Простая мука — 25 г*

*Сахарный песок — 1 1/2 чайной ложки*

*Сухая горчица — 1 1/2 столовой  
ложки*

*Соль — 1 щепотка*

*Лимонный сок — 1 столовая ложка*

*Изюм без косточек — 1/3 стакана*

*Сливочное масло — 2 столовые ложки*

*Свежемолотый черный перец — 1  
щепотка*

Чайные пакетики и изюм залить половиной кипятка, оставить на 5 минут. Выжать пакетики и удалить. Оставить изюм с кипятком еще на 1 час.

Смешать муку, сахар, горчицу, соль и перец; долить остаток кипятка, взболтать до получения однородного состава. Влить уксус, лимонный сок, затем нагревать на медленном огне в течение 3 минут. Слить чай, подогреть еще 3 минуты на медленном огне. Добавить масло. Подавать горячим к ветчине или жареному мясу.

### Шоколадный соус

Для получения 350 мл соуса:

*Молоко — 300 мл*

*Ароматизированный ванильный чай —  
3 пакетика*

*Шоколад — 115 г*

*Сахар — 1 чайная ложка*

*Желток — 4 штуки*

Пакетики с чаем залить горячим молоком и дать постоять пять минут. Затем отжать их и удалить. Шоколад растопить, смешать с сахаром и молоком. Взбить яичные желтки и смешать их с шоколадно-молочной массой. Помешивая, нагревать в течение 2–3 минут до загустения.

Подавать в горячем виде с фруктами, мороженым, пудингами и суфле.

### Чайное желе

На 6 порций:

*Крепкий черный чай — 1 л*

*Сахар — по вкусу*

*Желатин — 1 столовая ложка*

*Сметана — 6 столовых ложек*

Добавить сахар в настой чая, заваренного обычным способом. Желатин замочить в холодной воде, затем полностью растворить в горячем чае. Разлить желе по формочкам и охладить. Когда желе остынет, выложить его из формочек (чтобы это было легче сделать, формочки поставить в горячую воду). Сверху желе украсить взбитой сметаной.

### **Чайно-лимонное желе**

На 4 порции:

*Желатин — 7 чайных ложек (без верха)*

*Черный чай — 1 стакан*

*Сок 1 1/2 лимона*

*Сахар — по вкусу*

*Сметана — 4 столовые ложки*

Добавить в желатин 5 столовых ложек чая (для набухания желатина). Остальной чай подогреть и в нем полностью растворить желатин. Добавить лимонный сок и сахар по вкусу.

Раствор залить в формочки для застывания. Перед подачей украсить желе взбитой сметаной.

### **Чайный «баварец»**

На 4–6 порций:

*Жасминовый чай — 15 г*

*Молоко — 300 мл*

*Яйцо — 2 штуки*

*Сахарная пудра — 2 столовые ложки*

*Желатин — 1 столовая ложка*

*Вода — 3 столовые ложки*

*Взбитые сливки — 175 мл*

Смешать чай с молоком и медленно довести до кипения. Охладить. Затем тщательно взбить яйца с сахаром. Смешать с молоком.

Постепенно нагревать смесь, по-

мешивая, но не доводя до кипения. Растворить в воде желатин, подлить к желатину чайную смесь. Охладить, периодически помешивая, пока не загустеет. Добавить сливки. Взбить яичные белки, добавить в чайную смесь, разложить в смазанные маслом формочки и поставить в холодильник.

### **Чайное мороженое по-американски**

На 6 порций:

*Молоко — 1/2 л*

*Черный чай — 2 чайные ложки*

*Желток — 4 штуки*

*Сахар — 4 столовые ложки*

*Сметана — 1 стакан*

*Засахаренная вишня или другие фрукты — 6 штук*

Вскипятить молоко, добавить в него немного ванилина и залить им чай. Настоять 5 минут и процедить. Желтки растереть с сахаром до рыхлой массы и смешать с молочным чаем. Все это растереть, пока масса не начнет застывать. Затем ее разложить в стаканы и охладить. Взбить сметану до загустения и добавить в чайную массу. Полученное мороженое заморозить в холодильнике. Перед подачей украсить засахаренными вишнями.

### **Мороженое из клубничного чая**

На 6 порций:

*Клубничный чай — 315 мл*

*Желтки — 4 штуки*

*Яйца — 2 штуки*

*Сахар — 250 г*

*Молоко — 315 мл*

*Густые сливки — 315 мл*

*Клубника в сахаре — 12–18 ягод со  
стебельками*

*Сахарная пудра — 185 г*

Взбить яичные желтки с сахаром до густой массы. Смешать клубничный чай с молоком и довести до кипения. Затем медленно влить клубничный чай с молоком в яичную смесь и слегка подогреть, постоянно помешивая деревянной ложечкой, пока смесь не загустеет. Охладить ее.

В другой чашке взбить сливки и добавить их к полученному крему. Охладить все в холодильнике. Затем тщательно взбить вязкую массу.

В отдельной чашке взбить яичные белки и влить их в охлажденный крем. Всю массу поставить в холодильник на три часа, до тех пор пока крем не станет твердым.

Для украшения приготовить клубнику в сахаре. Для этого надо смазать жиром противень. В кастрюлю положить сахар и налить 60 мл воды. Подогреть, пока сахар полностью не растворится. Кипятить, пока капля сиропа не будет застывать в холодной воде. После этого снять с огня, клубнику окунуть в сироп и выложить ягоды на противень. Дать им затвердеть.

За полчаса до подачи к столу вынуть мороженое из морозильника, чтобы оно немного оттаяло. Украсить клубникой и подать к столу.

### **Японское мороженое из зеленого чая**

На 6 порций:

*Кипяток — 1/4 стакана*

*Японский зеленый чай — 1 1/4  
столовой ложки*

*Яичный белок — 2 штуки*

*Яичный желток — 1 штука*

*Сахар — 150 г*

*Сливки — 350 мл*

Заварить чай, охладить и процедить. Взбить белки, добавив чайную ложку сахара. Добавить желток, чайную ложку сахара и опять взбить. Затем влить охлажденный чай. Тщательно перемешать.

Взбить сливки с сахаром, опять тщательно перемешать все компоненты, разложить по формочкам, закрыть их крышками и поместить в морозильную камеру.

### **Сорбэ<sup>179</sup> «Эрл Грей»**

На 6 порций:

*Свежесваренный чай Эрл Грей —  
470 мл*

*Лимон — 1 штука*

*Листья мяты — несколько штук*

*Сахарная пудра — 90 г*

*Белое вино — 2/3 стакана*

*Яичные белки — 2 штуки*

*Сахарный песок — 3/4 стакана*

Срезать несколько полосок лимонной кожуры, добавить в чай с мятой. Постоянно помешивая, всыпать сахарную пудру. Охладить и затем влить вино.

Перелить в герметический контейнер и поставить в морозильник на 1 1/2 часа. Затем в миксере взбить массу, добавить взбитые белки и снова все взбить до получения однородной массы. Опять поставить смесь в морозильник на 1 час. Затем снова взбить и опять поместить в морозильную камеру не менее чем на 2 часа.

Для получения «волос ангела», или сахарных нитей, смешать сахарный песок и 155 мл воды. Слегка по-

---

<sup>179</sup> Сорбэ (фр. Sorbet) — легкая и освежающая разновидность мороженого с добавлением ликеров или вин и взбитых сливок.

догреть и растворить сахар. Довести до кипения и кипятить на сильном огне, пока капля сиропа не будет застывать в холодной воде.

Затем прижать друг к другу обратной стороной две вилки. Быстро и резко вынимая их из сиропа можно получить тонкие сахарные нити.

Сорбэ выложить шариками на охлажденные тарелки и украсить «волосами ангела».

### **Сорбэ из мятного чая**

На 6 порций:

*Вода — 2 стакана*

*Мятный чай — 15 г*

*Сахарный сироп — 1/2 стакана*

*Лимонные дольки — по желанию*

*Листья мяты — несколько штук*

Заварить мятный чай и процедить его. Приготовить сахарный сироп, для чего смешать 1 кг сахара с 950 мл воды и довести до кипения. Затем кипятить на медленном огне в течение 10 минут до готовности сиропа.

Смешать чай с сиропом и поместить в морозильник. Полузамерзшее сорбэ вынуть из холодильника и обработать в миксере в течение 1 минуты. Снова разлить по лоткам, накрыть и поставить в морозильник.

По желанию украсить лимонными дольками и листьями мяты.

### **Марокканский фруктовый компот**

На 6 порций:

*Чай, ароматизированный персиком — 2 пакетика*

*Сушеные абрикосы — 125 г*

*Сушеные персики — 125 г*

*Чернослив без косточек — 125 г*

*Изюм — 60 г*

*Сахар — 90 г*

*Очищенный миндаль — 60 г*

*Несоленое масло — 60 г*

*Сахарная пудра — 30 г*

*Розовая вода — 1 чайная ложка*

*Мука — 90 г*

*Миндальные орехи — 12 штук*

Положить в чашку пакетики чая, налить в нее 1 1/5 литра кипятка и дать настояться в течение 5 минут. Убрать чайные пакетики, добавить абрикосы, персики, чернослив и изюм в чай и оставить его настаиваться на ночь.

Затем переложить в кастрюлю фрукты, замоченные в чае, и перелить в нее сам чай. Добавить сахарный песок. Довести до кипения и не снимать с огня в течение 15–20 минут.

После того как фрукты стали мягкими, добавить к ним миндаль. Переложить все на блюдо и охладить.

Чтобы приготовить к компоту песочное печенье, необходимо нагреть духовку до 190°C. В глубокой чашке сделать крем из масла, сахарной пудры и розовой воды. Затем добавить муку и размешать. Полученное тесто раскатать в твердый комоч, который разделить на 12 кусочков. Скатать 12 шариков и положить их на противень. В середину каждого шарика вдавить миндальный орех. Выпекать в духовке 10 минут до образования золотистого цвета. Остудить.

Компот подавать к столу с йогуртом и песочным печеньем<sup>180</sup>.

### **«Зимний» компот**

На 4–6 порций:

*Чай — 150 мл*

*Измельченный сушеный инжир — 115 г*

*Чернослив — 115 г*

---

<sup>180</sup> При желании в процессе приготовления можно добавить в компот ложку зерен граната.

Сушеные абрикосы — 115 г  
Свежая клюква — 55 г  
Портвейн — 150 мл  
Вода — 150 мл  
Сок 1 лимона  
Творожная масса — 115 г  
Прозрачный мед — 2 чайные ложки  
Поджаренный миндаль — 25 г  
Протертая лимонная кожура  
1 лимона

Смешать фрукты, портвейн, чай, лимонную кожуру и воду. Медленно довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне 20 минут. Охладить.

После полного охлаждения добавить по вкусу лимонный сок, перелить в большую миску и поставить в холодильник на 2 часа.

Смешать по вкусу творожную массу, мед и 2 столовых ложки любого сока. Разложить извлеченную из холодильника фруктовую смесь на блюда, сверху каждое украсить творожной массой и миндальными орехами.

### **Фруктовый салат с зеленым чаем**

#### На 4 порции:

Ароматизированный жасминовый чай — 4 чайных ложки  
Сухой херес — 2 столовые ложки  
Сахарная пудра — 2 столовые ложки  
Лайм — 1 штука  
Киви — 2 штуки  
Личи — 255 г  
Мускатная дыня — 1/4 штуки  
Зеленый виноград без косточек — 115 г

Залить чайные листья 300 мл кипятка. Оставить на 5 минут. Подмешать херес и сахарную пудру. Очистить лайм от кожуры и добавить к смеси. Выжать сок. Довести смесь до

кипения, затем варить на медленном огне в течение 5 минут. Дать остыть.

Очистить киви от кожицы и тонко порезать. Очистить личи, порезать пополам и вынуть косточки. Очистить кожуру с дыни и тонко порезать на дольки. Разложить фрукты группами на блюде, залить охлажденным чайным составом.

### **Запеченные абрикосы**

#### На 6 порций:

Сушеные абрикосы — 18 штук  
Свежесваренный чай Эрл Грей — 2 л  
Молотый миндаль — 90 г  
Сахар — 60 г  
Несоленое сливочное масло — 60 г  
Лимонный сок — 3 чайных ложки  
Миндальные орехи — 18 штук  
Сладкий херес — 2 чайные ложки

Залить абрикосы горячим чаем и оставить на ночь. Нагреть духовку до 200°C.

Смешать молотый миндаль, сахар, все масло, за исключением двух чайных ложек, и лимонный сок. Хорошо размешать до образования однородной массы.

Слить чай с абрикосов, а их высушить.

Разделить миндалевую массу на 18 частей, в каждую поместить миндальный орешек и начинить этой же массой абрикосы.

Противень смазать оставшимся сливочным маслом, положить на него начиненные абрикосы и смочить их хересом. Накрыть пропитанной маслом бумагой и выпекать в духовке 10 минут.

Подавать горячими с охлажденным йогуртом<sup>181</sup>.

---

<sup>181</sup> Вместо абрикосов можно использовать чернослив или сушеные персики.

## Чайный кисель

*Вода — 1 л*

*Сухой чай — 6 чайных ложек*

*Сахар — 20 кусочков*

*Фруктовый сок — 2 стакана*

*Кукурузный крахмал — 6–8 чайных ложек*

*Кипяток — 1 стакан*

Чайный кисель представляет собой напиток из чая, любого фруктового сока, сахара и кукурузного крахмала. В горячий крепко заваренный и сладкий чай, стоящий на огне (черный, зеленый или их купаж), влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал (1–2 чайные ложки на стакан чая) и размешать до загустения. Затем выключить огонь и в горячий кисель влить фруктовый сок в соотношении на один объем чая пол-объема сока и опять размешать. Для ароматизации этого сладкого блюда можно добавить ванилин, гвоздику или корицу.

## Чайное молочко

На 6 порций:

*Сливки — 2 стакана*

*Сахарная пудра — 200 г*

*Яйца — 3 штуки*

*Желтки — 6 штук*

*Крепкая чайная заварка — 3 столовые ложки*

Для гарнира:

*Консервированные фрукты — 1 банка*

Для смазки формы:

*Сливочное масло — 2 столовые ложки*

Вскипятить и остудить сливки. Яйца и желтки взбить с сахаром. Небольшими порциями доливать чай, одновременно взбивая яично-желтковую массу. Затем долить в эту массу сливки и взбить миксером.

Разлить полученную массу в смазанные сливочным маслом формы. Круглую специальную кастрюлю на одну треть наполнить водой, поставить туда формы и на «бане» подогревать до загустения массы (примерно 1/2 часа).

Затем дать ей остыть. После этого разложить молочко на блюдо, украсить фруктами и добавить фруктовый сироп.

## Банановый коктейль

На 2 порции:

*Горячее молоко — 2 стакана*

*Чай, ароматизированный манго — 2 пакетика*

*Спелые бананы — 2 штуки*

*Йогурт — 2 столовые ложки*

*Сахарная пудра — 1–2 столовые ложки*

Чайные пакетики залить горячим (кипящим) молоком, накрыть и оставить на 2–3 минуты. Выжать пакетики и удалить их. Охладить молоко, поставить в холодильник.

Очистить бананы, порезать, оставив несколько кусочков для украшения. Используя миксер, взбить молоко, бананы и йогурт. Добавить по вкусу сахарную пудру. Разлить в холодные бокалы и украсить кусочками банана. Подавать к столу с «соломинками».

## Чайный сироп

*Вода — 600 мл*

*Сухой чай — 40 г*

*Сахар — 700 г*

Заварить чай крутым кипятком. Минут через 5–6 вылить крепкий горячий настой чая в густой сахарный сироп, приготовленный смешивани-

ем 700 г сахара и 300 мл воды. Температура сиропа должна быть ниже 90°C. Тщательно перемешать оба компонента.

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ С ЧАЕМ

### Жженка

*Темный ром — 250 мл*

*Коньяк — 250 мл*

*Спирт — 100 г*

*Красное полусладкое вино — 1 л*

*Колотый кусковой сахар — 1 кг*

*Горячий крепкий чай — 1 л*

*Лимоны — 10 штук*

*Апельсины — 5 штук*

*Финики — 200 г*

*Чернослив — 200 г*

*Кишмиш — 200 г*

*Корица и гвоздика — по вкусу*

Жженка — любимый напиток А. С. Пушкина. Он был постоянно прописан в поваренной книге предков поэта. Готовят жженку, как правило, за столом в красивой термостойкой посуде.

Взять колотый сахар и потереть им цедру лимонов и апельсинов.

Выжать сок из лимонов и апельсинов. Из чернослива и фиников вынуть косточки.

Уложить чернослив, финики и кишмиш на дно посуды, в которой готовят жженку. Добавить корицу, гвоздику, лимонный и апельсиновый сок, горячее красное полусладкое вино, коньяк и ром. Сверху положить металлическую решетку, по размеру несколько большую диаметра посуды, а на решетку — колотый сахар (в пушкинские времена вместо решетки использовали скрещен-

ные шпаги). Сахар полить спиртом и поджечь. Когда спирт прогорит, а расплавившийся сахар стечет сквозь решетку вниз, добавить горячий крепкий чай и дать жженке настояться 15–20 минут, периодически помешивая до полного растворения сахара. Затем жженку разлить по чашкам для горячего пунша.

### Чайный ликер (I вариант)

*Крепкий зеленый чай — 2 стакана*

*Процеженный лимонный сок —*

*1 стакан*

*Очищенный спирт — 1 стакан*

*Сироп — 4 стакана*

*Померанцевая или лимонная эссенция*

В крепкий зеленый чай налить процеженный лимонный сок, спирт, сироп. Добавить несколько капель эссенции.

### Чайный ликер (II вариант)

*Зеленый чай — 6 столовых ложек*

*Сахар — 1 кг*

*Вода — 8 стаканов*

*Чистый спирт (или шотландское виски) — 4 стакана*

*Зеленая тинктура<sup>182</sup> — 2 или 3 капли*

Сварить сироп из сахара и воды, профильтровать, затем добавить зеленый чай, немного нагреть и по охлаждению процедить. Прибавить чистый спирт или шотландское виски, а также несколько капель шафрановой или зеленой тинктуры.

### Чайный ликер (III вариант)

*Крепкий чайный отвар — 450 мл*

*Очищенный спирт — 1200 мл*

---

<sup>182</sup> Тинктура — настойка лекарственного вещества на спирте.

*Зеленый чай — 160 г*  
*Лимонная корка — 2 г*  
*Бадьян, корица — 1/2 чайной ложки*  
*Сахар — 500 г*

Взять очищенный спирт, опустить в него зеленый чай, лимонную корку, бадьян, корицу. Дать настояться 2 месяца, подсластить, растворить в крепком чайном отваре и процедить.

### **Чайный ликер (IV вариант)**

*Крепкий чайный настой — 3 чайные ложки чая на 200 мл горячей воды*  
*Свежая лимонная цедра — 20–30 г*  
*Пряная смесь из трав — 2 чайные ложки*  
*Водка — 1 л*  
*Сахарный сироп — по вкусу*

Взять свежую лимонную цедру, смешать ее с пряной смесью из трав, добавить крепкий чайный настой, залить крепкой водкой и настаивать в течение 6 недель. Затем добавить сахарный сироп, размешать и дать настояться 2–3 дня. Ликер готов к употреблению. Его можно добавлять в чай для ароматизации чайного напитка.

### **Чайное вино**

*Слабый чай — 4 1/2 л*  
*Измельченный изюм — 500 г*  
*Апельсин — 2 штуки*  
*Лимон — 2 штуки*  
*Сахар — 1 1/4 кг*  
*Закваска — 150 г*

Для этого вина берут использованную заварку, так как необходим очень слабый чай. Он получится, например, при разведении 500 мл обычного чая в 4 1/2 л воды.

Приготовление закваски. В качестве закваски можно использовать

осадок старого вина или приготовить ее следующим способом. За 10 дней до начала приготовления вина 2 стакана любых невымытых спелых размятых ягод помещают в бутыл, наливают 1 стакан воды и кладут 1/2 стакана сахарного песка. Смесь взбалтывают, закрывают пробкой и ставят в темном месте при комнатной температуре.

Итак, слабый чай надо влить в ведро и добавить изюм, корки и сок апельсинов и лимонов. Проверить кислотный показатель<sup>183</sup>. Затем всыпать сахар и полностью растворить его. Добавить танин и дрожжи, закрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания.

### **Чайная водка**

*Зеленый чай — 200 г*  
*Черный чай — 100 г*  
*Спирт — 4 л*  
*Сироп (любой) — 10 л*

Зеленый и черный чай всыпать в спирт, дать настояться 10 дней, затем процедить и выжать остаток. Добавить любой очищенный сироп. Разлить в бутылки и укупорить.

### **Чайная наливка**

*Чай байховый — 75 г*  
*Коньяк — 1/2 л*  
*Сахарный сироп — 3 1/2 л*  
*Ванилин — на кончике ножа*  
*Лимонная кислота — 2–2 1/2 чайной ложки*  
*Колер — 30–40 г*  
*Залить черный байховый чай выс-*

<sup>183</sup> Кислотность суслу может быть определена несколькими способами, самый простой — на вкус. Вкус суслу должен быть слабокислый, сильная кислотность нежелательна.



шего сорта коньяком, дать настояться 5–10 дней. Затем слить, подсластить 60%-ным сахарным сиропом, добавить ванилин, колер и лимонную кислоту.

Чайная наливка, приготовленная по данному рецепту, светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость не превышает 20 %.





**ЧАЙ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ**





## ЧАЙНЫЙ РЫНОК РОССИИ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Россия — великая чаепьющая держава. Российский чайный рынок — один из самых крупных в мире. Его емкость колоссальна — россияне потребляют ежегодно 170 тысяч тонн чая. Это третий показатель в мире после Индии (600 тысяч тонн) и Китая (411 тысяч тонн). Чай у нас пьют за редким исключением почти все — «от мала до велика» (более 98,5% населения). Причем 76% населения употребляют его несколько раз в день! На долю чая приходится 54% всего объема потребления безалкогольных напитков в нашей стране. Занимающий второе место кофе далеко отстал от лидера. У него — 20%. Ни один напиток не пользуется таким почтением и любовью, как чай.

Распад Советского Союза разрушил устоявшуюся практику чаепотребления, когда заварить «индийский со слоником» было пределом мечтаний. Неизбалованный российский потребитель не был особенно требователен к тому, что заключала в себе чайная упаковка. Он не только береж-

но расходовал заварку, что нашло свое отражение в наших нормах заваривания, но и традиционно пользовался чисто русским изобретением — завариванием чая в двух чайниках. После 1991 года все старое, бывшее традиционным, куда-то враз исчезло. Отмена государственной монополии на внешнюю торговлю привела не только к увеличению ассортимента товаров на полках магазинов, но и к полной незащищенности российского рынка.

Он стал стремительно наполняться импортной продукцией. Уже в 1993 году в России, лишившейся почти всех своих чайных плантаций, доля импортного чая составила 68% (для сравнения: в 1970 году этот показатель не превышал 33%). Объем импортируемого чая продолжал расти, и составляет сейчас около 95%.

Преобладает на современном российском рынке чай из Индии. В 1997 году на него приходилось 60% российского импортного чая<sup>184</sup>. Второе место по объемам поставок чайной продукции на российский рынок в 1997 году занимала Шри-Ланка — 23%, третье — Китай (5%). Позиции Шри-Ланки на российском рынке укрепляются из года в год. Этому способствует открытие в Москве Бюро цейлонского чая — организации, объединяющей всех чаепроизводителей из Шри-Ланки, работающих в России.

Своего пика потребление чая в России достигло в 1990 году — 250 тысяч тонн, но уже в следующем,

<sup>184</sup> Это вызвано в первую очередь тем, что в 1995–1997 годах в нашу страну ежегодно поступало по 30 тысяч тонн чая из Индии в счет погашения ею ранее предоставленных Россией государственных кредитов.

1991 году, оно резко снизилось и составило всего 150 тысяч тонн. Главная причина такого падения — резкое снижение реальных доходов населения.

Механизм регулирования чайного рынка достаточно прост. Стоит снизить цены на продукт, и продажи сразу возрастают.

Наиболее удачным для чайного рынка оказался 1996 год, когда потребление напитка составило 185 тысяч тонн.

В следующем, 1997 году, в чайные дела активно вмешалось государство. Постановлением от 23 апреля 1997 года оно нанесло по чайной отрасли сильный удар: в два раза (с 10 до 20%) повысило ставки таможенного тарифа на фасованный чай, оставив пошлину на нефасованный чай прежней (5%). Федеральное правительство преследовало при этом двукратную цель: пополнить доходную часть бюджета и защитить «отечественных производителей» чая, под которыми понимались компании-владельцы российских чаеразвесочных фабрик. Если с первой целью все понятно, то на второй следует остановиться особо.

Из 9 чаеразвесочных фабрик России самая крупная Московская, а также Рязанская и Иркутская входят в состав торгового дома «Никитин». На них приходится свыше 65% фасованного в России чая.

Торговый дом «Никитин» в свою очередь является дочерней структурой созданного в 1993 году акционерного общества «Альфа-эко», входящего в консорциум «Альфа-групп». Его контрагенты — Индия, Индонезия (поставки осуществляются по поручению правительства России в счет долга этих стран), а также Аргентина, Китай и Шри-Ланка.

Таким образом, протекционизм правительства — это прежде всего защита интересов крупной финансово-промышленной группы. И в данном случае получается, что антимонопольное законодательство России писано, как говорят, для дураков. Интересен результат, мягко говоря, неумных действий правительства.

Его протекционизм не только не пошел на пользу государству, а, наоборот, привел ко многим отрицательным моментам. Во-первых, к росту розничных цен на чай, мгновенно выросших на 30–45%.

Во-вторых, к сокращению импорта и снижению потребления чая. Год введения повышенного таможенного тарифа оказался для чайного бизнеса в России и самым неудачным. Импорт чая сократился на 20%, а фасованного — на 30%. В стране было продано его всего 95 тысяч тонн. Продажа этого товара сократилась в 1,3 раза. Это самый низкий показатель, начиная с 1980 года.

В-третьих, к увеличению контрабандного ввоза чая. Более низкие цены на чай в странах СНГ привели к тому, что резко возрос его вывоз из этих стран. По оценкам, такой полулегальный вывоз составляет ежегодно около 30 тысяч тонн. Кроме того, чисто контрабандным путем ввозится значительное количество дешевых низкосортных чаев и суррогатов.

В-четвертых, к уменьшению поступлений в бюджет. В 1997 году таможенные платежи из-за уменьшения ввоза чая сократились на 8 миллионов долларов и оказались меньше ожидаемых на 15–20 миллионов долларов. Если в 1996 году от налоговых платежей на ввозимый чай в бюджет поступило почти 102 миллиона долла-

ров, то в следующем году всего около 88 миллионов.

В-пятых, к дальнейшему снижению объемов производства фасованного чая отечественными чаеразвесочными фабриками, ради которых, собственно, и были установлены новые таможенные тарифы. Через них проходит пятая часть импортируемого чая. Однако производство фасованного чая российскими фабриками устойчиво снижается из года в год (с 1994 по 1997 год включительно больше чем в два раза). Главная причина — падение спроса из-за пристрастий россиян, предпочитающих сейчас крупнолистовой, а не мелколистовой чай, фасуемый российскими фабриками. Призывы президента покупать российское никак не относятся к чаю, почти полностью поставляемому из-за границы. Большинство россиян любят импортные марки чая. И поскольку они не собираются менять свои вкусы, то понятно, что российские производители должны подстраиваться под эти вкусы, с тем чтобы полнее удовлетворить их.

На этом, однако, злключения российского чайного бизнеса не закончились. Через год его, как и всю страну, ждал новый удар. Своим постановлением правительство с 16 августа 1998 года ввело дополнительную 3%-ную пошлину на ввозимый товар. Но это все «мелочь» по сравнению с ударом 17 августа, который постиг Россию на следующий день. Вся огромная страна враз оказалась поставленной на колени. Всякий бизнес оказался бессмысленным. Интересно, что как всегда виноватых нет, а головотяпство — это разве преступление?

Кризис сказался прежде всего на импорте чая, который сократился на

10%. Спад производства (расфасовка импортного сырья) составил 20–25%. Резко взлетели цены на чай — более чем в три раза.

Медленно выкарабкивается страна из кризиса. Мало-помалу проходит шок первого послекризисного года. Наблюдаются некоторые сдвиги и в чайном деле.

Современный чайный рынок России считается относительно стабильным. В основном потребляется черный чай. На него приходится 90% всего объема чая. Фруктовый чай составляет 7,3%, а зеленый — всего 2%. Популярность его низка, но объемы продаж все-таки растут.

Подобная тенденция наблюдается и с пакетированным чаем. В Англии, например, он уже захватил 90% рынка. В России пока 10%, но происходит устойчивый рост спроса на такой чай. Особенно этот рост заметен в Москве и Санкт-Петербурге.

Чай в пачках является самым распространенным товаром российских магазинов, в то время как пакетированный (в пакетиках) встречается лишь в 70% магазинов.

Самая популярная марка чая в пачках — *Брук Бонд*. Затем следует чай *Липтон*. На третьем месте — *Принцесса Нури*.

Среди пакетированного чая пальму первенства держит Липтон. Он нравится потребителям своим качеством, оригинальной запоминающейся упаковкой. На втором месте — *Пиквик*. Третье место со значительным отставанием от лидеров занимает *Дилма*, затем следуют *Принцесса Нури*, *Эрл Грей* и *Милфорд*.

Если оценивать в целом торговые марки, то российские потребители за известность, доверие, доступность,

вкусо-ароматические показатели отдадут предпочтение российскому Майскому чаю. На втором месте, что не удивительно, торговая марка Млесна со своей дорогой высококачественной продукцией.

Надо отметить, что в последние годы российские потребители стали более разборчивы к тому, что пьют. У них появилась возможность выбора, и они познали вкус высококачественного чая. Прежде всего они обращают внимание на вкус и аромат напитка. Немаловажное значение имеет информация о том, какая фирма произвела продукт и можно ли этому поставщику доверять.

Вид чая, страна его произрастания, известность торговой марки и доступность по цене — эти факторы также во многом определяют расходимость продукта, его популярность среди потребителей.

Следует принимать во внимание тот факт, что доля чая в общем объеме потребления серьезно зависит от времени года. По оценкам, разница объемов продаж чая летом и осенью может достигать до 40%.

В основном чай потребляет население небольших городов. Оно предпочитает покупать проверенные марки чая, а также те, которые достаточно хорошо разрекламированы.

Узким местом в дальнейшем развитии российского чайного рынка является организация розничной торговли. Чай превратился в дорогой продукт, не приносящий продовольственным магазинам заметной прибыли. Этим объясняется равнодушное отношение к нему продавцов. Как правило, ассортимент чая в продовольственных магазинах невелик. Часто он складывается стихийно, а

не подбирается с учетом пристрастий населения. Продавцы не владеют информацией, слабо разбираются в специфике чая как товара, не могут охарактеризовать ту или иную его марку. И это при том, что россияне покупали и будут покупать чай, несмотря ни на что.

Глубокий экономический кризис, переживаемый Россией после 17 августа 1998 года, еще больше обострил многочисленные проблемы чайного рынка. В то же время сложившийся низкий уровень платежеспособного спроса внутри России естественным образом ограничивает потребление дорогостоящих импортных чаев западных марок. Это, как нам думается, обеспечит стабильный покупательский спрос на чаи отечественных поставщиков и фасовщиков. Таким образом, формируются предпосылки для постепенного увеличения степени контроля чайного рынка отечественным бизнесом.

И все же главное в этом деле остается за государством. Именно его жесткий контроль и регулирование помогли бы направить импортную зависимость нашей страны от поставок чая в нужное для России русло. Кто, как не государственные контролирующие органы, обязаны настойчиво заниматься вытеснением нелегального бизнеса из чайной отрасли?

И, наконец, самый больной вопрос — снижение непомерно высоких таможенных сборов на чай — самый любимый напиток народа. В самом начале XX столетия российская чайная торговля сильно тормозилась высокой ввозной пошлиной. Прошло столетие — и ничего не изменилось! Нынешняя власть снова повторяет ошибки столетней давности! Сколько

же можно наступать на одни и те же грабли?

Российские чаеоторговые кампании вполне могут обеспечить россиян качественной продукцией. Сделать же чай доступным товаром ежедневного пользования — это прерогатива, а также обязанность прежде всего российского правительства. Эй, там, наверху! Повернетесь ли вы, наконец, лицом к нуждам народа?

## **ЧАЕТОРГОВЫЕ ФИРМЫ МИРА И ИХ ПРОДУКЦИЯ В РОССИИ**

Распад СССР и отмена государственной монополии на внешнюю торговлю привели к формированию по существу с нуля нового чайного рынка в России.

Наряду с рождением молодых российских компаний-поставщиков чая, наша страна испытала мощный натиск не только зарубежных фирм-производителей, увидевших возможность удачно сбыть свой товар, иногда весьма посредственного качества, но и экономически сильных и опытных компаний-поставщиков других стран. Анархия на внутреннем рынке России привела к потере ею независимости в чайном секторе.

На середину 1999 года свою чайную продукцию в нашу страну поставляли 27 стран. Помимо признанных производителей чая, в этот список вошли и такие импортеры, как Сингапур, Вьетнам, Польша, Хорватия, Македония, Австрия, Болгария, Египет, Чили.

Среди фирм-поставщиков чая на российский рынок безусловным лидером является бельгийская корпора-

ция «Юнилевер». Она предлагает чай знаменитых торговых марок Липтон и Брук Бонд. Кроме того, специально для российского потребителя она разработала марку чая Беседа. На «Юнилевер» приходится около 60% всего объема рекламы чая в России. Как итог, каждая пятая пачка чая, продаваемая сегодня в нашей стране, поставляется этой компанией.

Лидер по продаже фруктовых и ароматизированных чаев — голландская корпорация «Дау Эгбертс» со своим Пиквиком. Финская «Форсман», немецкая «ОТГ Интернациональ» с известной торговой маркой Милфорд и датская «Надин» также предлагают россиянам огромный ассортимент подобной продукции. Тем не менее вкусовые пристрастия наших соотечественников меняются очень медленно, и на чайном рынке по-прежнему безраздельно господствует черный чай.

Среди российских поставщиков пальма первенства у компании «Май» с ее Майским чаем. Впечатляющие результаты деятельности московской компании «Юта и Юта», петербургской «Орими Трейд», уфимской «Те-астан».

Следует сразу внести ясность: все российские фирмы, указанные в этой главе, являются именно поставщиками, но не производителями чая. Для того чтобы считаться производителями, мало иметь чаеразвесочные машины. Необходимо владеть плантациями и собирать чайный лист. Так считалось еще в начале века, так обстоит дело и в наши дни.

Производителем российского чая следует считать сочинскую фирму «Краснодарчай», поставляющую черный байховый *Чай краснодарский, Чай*

*зеленый разовый (пакетированный), Чай краснодарский пакетированный, ароматизированный пакетированный Краснодарский чай Лимон.*

Несколько марок краснодарского чая предлагает компания «Рос Грант» (*Диана, Валентина, Казачок, Весенний букет*).

Дагомысская чайная фабрика производит марки черных байховых чаев *Ахун, 777, ароматизированные пакетированные Чай черносмородиновый, Чай краснодарский с мятой*. Совместно с компанией «Дагомысчай» она выпускает марки черного байхового чая *Фишт*, черного байхового ароматизированного *Вишня*.

Неплохие вкусовые качества у пакетированного черного байхового чая *Отборный* Сочинской чайной фабрики.

Несмотря на казалось бы приличный ассортимент российских марок чая, следует учитывать тот факт, что общий объем отечественной чаепroduкции невелик, а перечисленные марки практически не известны за пределами Краснодарского края.

Крупнейшие российские чаеоторговые фирмы накопили опыт работы, установили прочные контакты с чаепроизводящими компаниями Индии, Шри-Ланки и других стран. Образовалась устойчивая «сцепка» российских фирм напрямую с зарубежными производителями чая (например, «Неско» — «Тилос»). Все это очень важно с точки зрения перспектив дальнейшего развития чаеоторгового бизнеса России.

## **Шри-ланкийские производители**

### **Компания «Дилма» («Dilmah»)**

Самая известная на сей день цейлонская чаепроизводящая фирма была основана в 1952 году, сразу же после окончания английского владычества на острове. Ее создал ведущий ланкийский чайный эксперт Мерилл Джей Фернандо. По именам сыновей Дильхана и Малика он назвал компанию «Дилма» («Dilmah»).

Мерилл Фернандо поставил цель: создать свою собственную марку настоящего цейлонского чая, экспортировать готовый чай гарантированного качества и по умеренной цене. Дело в том, что отличный по качеству цейлонский чай был дорог. Вот почему с острова вывозилось лишь сырье, которое смешивалось с чаем, выращенным в других районах земного шара. Таким образом, вкуса чистого цейлонского чая мир тогда еще не знал.

Первоначально штат фирмы был скромным — всего 18 сотрудников. Сегодня он превышает 1200 человек, а чай производится на самой передовой и современной в мире фабрике, оборудованной по последнему слову техники. Она работает круглосуточно шесть дней в неделю, стремясь обеспечить высокий спрос на чай «Дилмы». Продукция компании поставляется в 75 стран, в том числе в Японию, США, Южную Африку, Францию и т. д. Она успешно конкурирует с признанными мировыми марками. В некоторых странах (Австралия, Новая Зеландия, Польша) на чай «Дилмы» приходится 80% рынка. Успешное развитие компании основано на исклю-



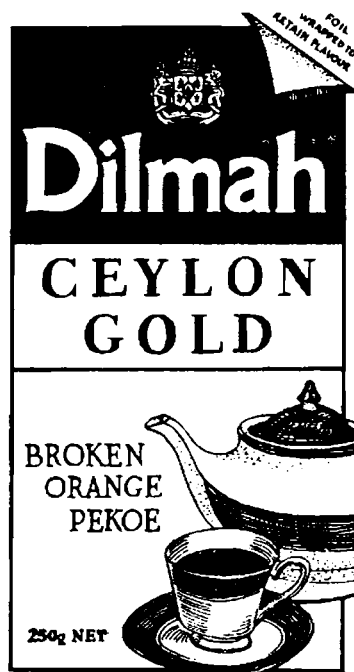
чительной приверженности качеству, ее целенаправленной работе по достижению и поддержанию высоких вкусоароматических качеств своей продукции.

Являясь самой большой промышленной и торговой компанией Шри-Ланки, «Дилма» успешно решает не только проблему высокого качества своего товара, но и обеспечивает его приемлемую цену. Не случайно правительство бывшего СССР в 1958 году выбрало именно «Дилму» в качестве поставщика первых партий цейлонского чая, которые российские любители напитка знали под обозначением «цейлонский».

Ассортимент чая «Дилмы» огромен. Он насчитывает более 300 наименований — от элитарного *Силон Голд* (Ceylon Gold) до дешевого, но качественного в своем классе *Топ Бру* (Top Bru).

Мерилл Фернандо установил для своих чаев следующую классификацию стандартов: Силон Голд — элитный высокогорный чай, славящийся особо изысканным вкусом и ароматом, *Силон Клэссик* (сюда входят чаи *Инглиш Брекфаст*, *Айриш Брекфаст*, *Эрл Грей* и другие), красный стандарт, синий стандарт — специальные виды цейлонского чая, созданные с использованием лучшего чайного сырья, *Топ Бру*. В переводе он означает «лучшая заварка». Это недорогой, но вкусный чай лучшей категории качества. Последние два стандарта соответствуют старым советским высшему сорту и сорту экстра. Что касается остальных, то им в советской классификации качества просто нет эквивалента.

Группа фруктовых пакетированных чаев фирмы «Дилма» включает в себя 22 наименования: с добавками



манго, тропического плода страсти, малины, лимона, черной смородины, гуавы, яблони, клубники, дикой вишни и т. д.

Чай «Дилмы» пакетированный изготавливается из черного цейлонского чая с добавками. Имеет приятный вкус и аромат. Относится к высококачественным чаям. Производятся следующие марки пакетированного чая: *Клэссик*, *Айриш Брекфаст*, *Инглиш Брекфаст*.

Особые марки чая «Дилмы» — это *Силон Брекфаст*, *Инглиш Афтенун*, *Принц оф Уэльс*, *Эрл Грей*, *Дарджилинг*, *Оолонг*, *Жасминовый*.

Они поступают в продажу в виде байхового чая, одноразовых пакетиков и чая в специальной упаковке — деревянных, терракотовых и фарфоровых коробочках. Это чай элитного качества, особо ценимый знатоками.

**Компания «Джафферджи Бразерс»  
(«Jafferjee Brothers»)**

Производитель и поставщик завоевавшего мировое признание цейлонского чая компания «Jaf Tea» хорошо известна российскому потребителю. Она предлагает марки черного байхового цейлонского чая, ароматизированного и пакетированного.

Черные чаи выпускаются следующих марок:

♦ *Jaf Tea. Стандарт 101*

Черный байховый 100%-ный цейлонский чай. Высокогорный листовой. Поставляется в упаковках синего цвета.

♦ *Jaf Tea. Стандарт 202*

Черный байховый 100%-ный цейлонский чай. Листовой. Поставляется в упаковках красного цвета.

♦ *Jaf Tea. Стандарт 303*

Черный байховый 100%-ный цейлонский чай. Среднелистовой. Поставляется в упаковках желтого цвета.

♦ *Jaf Tea. Стандарт 404*

Черный байховый 100%-ный цейлонский чай. Крупнолистовой. Стандарт «Оранж Пеко». Поставляется в упаковках зеленого цвета.

♦ *Jaf Tea. Стандарт 505*

Черный байховый 100%-ный цейлонский чай. Стандарт «Пеко». Поставляется в упаковках малинового цвета.

Группа ароматизированных пакетированных чаев компании представлена марками Jaf Tea с ароматом яблока, мяты, лимона.

Особого внимания заслуживают марки *черного байхового пакетированного* чая:

♦ *Jaf Tea стандарта 404* (зеленая коробка) ♦ *Jaf Tea Party Blend* (смесь для чайных посиделок) ♦ *Jaf Tea Rich Blend* (великолепная смесь) ♦ *Jaf Tea Premier Blend* (первосортная смесь) ♦ *Jaf Tea Garden Fresh* (свежесть цветущего сада) ♦ различные сорта чая *Джамбо Бранд (Jumbo Brand Tea)*.

**Компания «Кволити» («Qualitea»)**

Продукция этой шри-ланкийской компании пока мало известна российскому потребителю. Всего несколько лет, как она поставляет свои чаи в Россию. Тем не менее даже за короткий срок россияне сумели по достоинству оценить ее продукцию, которая не залеживается на прилавках магазинов.

Компания полностью оправдывает свое название (в переводе с английского — «Качество»). Ее чаи выделяются даже на фоне другой цейлонской продукции (как правило, хорошего качества) великолепным вкусом и сильным ароматом. «Кволити», наряду с компаниями «Дилма» и «Млесна», считается одним из самых престижных производителей качественного цейлонского чая. Она является одним из немногих производителей, который указывает на упаковках со своей продукцией не только дату упаковки, но и дату, а точнее, месяц сбора чайного листа.

♦ *Кволити Блэк Лейбл Ти*  
(Qualitea Black Label Tea)

Производится из крупного чайного листа, выращенного и собранного на плантациях компании. Чайный лист отобран и смешан с чайным листом других плантаций так, чтобы давать при заваривании уникальный мягкий вкус и отличный аромат.

Вкус этого чая сами специалисты называют «фантастическим». С этим определением можно согласиться: у чая действительно выдающийся вкус, и надпись, которую «Кволити» помещают на упаковку с чаем («Вкус, которому можно доверять»), представляется нам вполне оправданной.

♦ *Кволити Шер Ти*  
(Qualitea Shere Tea)

Эта марка чая выпускается в нескольких вариантах: в черной упаковке — крупнолистовой, в синей — листовой стандарта «Брокен Оранж Пеко», в красной — листовой стандарта «Брокен Оранж Пеко I», в зеленой — листовой стандарта «Пеко». Кроме того, производятся пакетированный и гранулированный варианты этого чая.

Компания называет его *Победителем*, подчеркивая тем самым выдающиеся вкусо-ароматические свойства этой марки. На упаковке этого чистого цейлонского чая указывается месяц сбора чайного листа и месяц упаковки продукции.

Компания поставяет также менее распространенную марку чая *Сигири* (Sigiri).

**Компания «Маброк» («Mabroc»)**

Фирма «Маброк Интернэшнл» — ведущая цейлонская чайная компания, лидер по продаже отборного чая в подарочных упаковках — жестяных, соломенных, из дерева дорогих пород, фарфоровых, холщовых, глиняных и т. д. Коллекционные и элитные марки чая этой компании поставляются во многие страны, в том числе в США,

Австралию, Японию, Италию, Германию и т. д.

В ассортименте фирмы насчитывается около 120 наименований чая лучших цейлонских сортов всех стандартов. Собственные чайные плантации, чаеперерабатывающая фабрика, разнообразные подарочные упаковки — все это отличает «Маброк» от множества других поставщиков чая на международный рынок.

Компания продает элитный чай торговых марок *Маброк* и *МакДоуэл* также и в скромных картонных упаковках. Она поставяет в Россию зеленый цейлонский чай — большую редкость для этого острова. Ей нет равных по производству высококачественного цейлонского чая в одноразовых пакетиках. Еще одно направление ее деятельности — цейлонский чай с натуральными фруктовыми добавками и сухими травами.

Российские потребители высоко оценивают марку листового чая *1001 ночь* (1001 Nights), натуральных черных байховых чаев из округов Ува, Димбула, Нуvara Элиа; ароматизированных — клубничного, черносмородинового и многих других. Покупая представленный на российском рынке чай английской компании «Эдвин», следует помнить, что он также произведен и расфасован в Шри-Ланке компанией «Маброк».

**Компания «Млесна» («Mlesna»)**

Одна из ведущих шри-ланкийских производителей чая фирма «Млесна» («Mlesna») специализируется на поставках элитной цейлонской чайной продукции. Ее высококачественный, коллекционный чай завоевал заслуженную популярность во всем мире.

Он поставляется в 40 стран, таких, как Япония, США, ОАЭ, Россия.

Компания существует сравнительно недавно — немногим более 20 лет. Однако уже успела получить за свою продукцию почти 30 золотых медалей на международных выставках и ярмарках.

Ассортимент марок чая этой фирмы насчитывает более 200 наименований. «Млесна» производит группы черных, черных ароматизированных, зеленых чаев. Она разработала технологию и рецептуру уникальных по своим свойствам золотого и серебряного чаев; поставляет также травяные и лечебные чаи.

Для производства черных чаев фирма тщательно отбирает самые лучшие сорта цейлонского чая со всемирно известных высокогорных плантаций. Марки черного чая фирмы так и обозначаются — по названиям чайных регионов.

Ароматизированные черные чаи занимают значительную долю в ассортименте фирмы (более 70 наименований). «Млесна» использует в этих целях только натуральные, экологически чистые продукты — эфирные масла, пряности, специи, вытяжки из плодов и т. д. Все многообразие применяемых ароматизаторов фирма подразделяет на несколько групп: тропические и цитрусовые, фруктовые и ягодные, смешанные (например, шоколадно-мятный, грушево-сливовый, вишнево-шоколадный («черный лес»), пиннаколада (ананас и кокос), природная гармония (яблоко и корица) и т. д.), цветочные ароматы и пряности.

Зеленый чай «Млесна» выпускает согласно классической китайской рецептуре. Он поставляется в двух вари-

антах — зеленый байховый и пакетированный.

Уникальный серебряный чай, предлагаемый фирмой, представляет собой зеленый чай высочайшего класса стандарта FBOP с большим количеством типсов. Отсюда и название — «серебряный». Он удачно сочетает лечебные свойства зеленого и тонизирующие — черного чая. Привлекает внимание потребителя оригинальная изящная упаковка этого типа чая — пурпурно-красные и черные мешочки, напоминающие кисеты для табака.

Марки чая фирмы «Млесна»:

♦ *Нуvara Элия (Nuvara Eliya)*

Черный байховый сортовой чай, производимый купажированием лучших по качеству сортов чая, выращиваемых в одноименном чайном районе Шри-Ланки.

Обладает тонким сбалансированным ароматом, богатым вкусом. Дает красивый светло-золотой оттенок. Считается отличным дневным и послеобеденным напитком. Может быть использован и в качестве прохладительного напитка. При этом хорошо добавить дольку лимона.

♦ *Димбула (Dimbula)*

Черный байховый сортовой чай. Производится из листа, собранного в долине Димбула на высоте 2000 метров над уровнем моря.

Чай обладает выразительным ароматом, дает светлый настой. Он хорошо сочетается с молоком. Считается чаем для завтрака, хотя может употребляться и в течение всего дня.

♦ *Ува (Uva)*

Черный байховый сортовой чай.

Производится купажированием качественного сырья, собранного в округе Ува. Дает крепкий и насыщенный настой, великолепный вкус, светлый янтарный цвет.

- ♦ *Канди (Kandy)*

Черный байховый чай, производимый купажированием лучших сортов чая округа Канди. Эта марка сортового чая дает крепкий, хорошо окрашенный настой. Она идеально подходит в качестве послеобеденного напитка с молоком.

- ♦ *Рухуну (Ruhunu)*

Эта марка сортового черного байхового чая производится из сырья, собранного в одноименном округе, расположенном в южной части Шри-Ланки. Чай дает крепкий и темный настой с терпким вкусом и пикантным ароматом.

- ♦ *Маскелия (Maskeliya)*

Марка черного байхового сортового чая. Производится из сырья округа Маскелия, собираемого на высокогорных плантациях. Чай обладает изысканным терпким вкусом, уникальным специфичным ароматом. Идеален для завтрака.

- ♦ *Матале (Matale)*

Эта марка черного байхового чая из одноименного округа предназначена прежде всего для вечернего чаепития. Напиток хорошо снимает усталость, способствует расслаблению.

- ♦ *Роуэл Колоуньел Ти*

(Royal Colonial Tea)

Марка черного байхового селекционного чая, вырабатываемого из чайного листа округов

Димбула и Дискойя. Сырье собирают на высокогорных плантациях на высоте 2000–2500 метров над уровнем моря. Чай дает крепкий и терпкий настой. Он хорошо подходит для завтрака. Производятся его варианты *Колоуньел Ти (Colonial Tea)* и *Роуэл Колоуньел Элит (Royal Colonial Elit)*.

- ♦ *Клэсикел Хай Ти*

(Classical High Tea)

Марка селекционного чая высокого качества. Напиток обладает изысканным вкусом и ароматом.

- ♦ *Президентс Бру*

(President's Brew)<sup>185</sup>

Марка высокопрестижного и редкого чая, приготавливаемого из самых свежих и молодых листьев. Обладает богатым ароматом. Предназначен для продажи в особо торжественных случаях.

- ♦ *Викториэн Бру (Victorian Brew)*

Эта марка чая разработана в соответствии с английским вкусом. Пользуется особой популярностью у английской аристократии, членов королевской семьи.

- ♦ *Рич Пайониа Ти*

(Rich Pioneer Tea)

Марка чая названа в честь англичанина Джеймса Тейлора, первого производителя цейлонского чая. Купаж нескольких сортов чая дает напиток темно-золотистого настоя и насыщенного аромата. Чай хорошо сочетается с молоком.

- ♦ *Инглиш Брекфаст*

(English Breakfast)

Марка черного байхового чая, созданного на основе купажи-

---

<sup>185</sup> Название переводится на русский язык как «Президентская заварка».

рования самых лучших сортов цейлонского чая. Настой достаточно крепкий и насыщенный. Чай идеален для утреннего потребления. Хорошо сочетается с молоком.

- ♦ *Пол-пала*

(трава эрвы шерстистой)

Лечебная марка травяного чая. Фирма подвергает соцветия травы особо тщательной очистке. Трава эрвы шерстистой обладает способностью растворять камни в мочевых путях. Ее применяют при заболевании почек, печени, почечно-каменной и других болезнях.

- ♦ *Травяной Чай* (Herb Tea)

Марка травяного чая фирмы, разработанного для профилактики и лечения простудных заболеваний.

- ♦ *Чай для похудения* (Slim Tea)

Марка особого травяного чая, производимого по очень древнему рецепту. В композицию входят экзотические травы, пряности и фрукты.

- ♦ *Минт* (Mint)

Марка чая с ментоловым маслом. Чай употребляется горячим и холодным. Он является лекарственным средством при лечении простудных заболеваний.

- ♦ *Медовый* (Honey)

Марка чая с использованием в качестве ароматизаторов натуральной пчелиной пыльцы и меда.

### **Компания «Редженси Тис» («Regency Teas»)**

На российский рынок компания поставляет большой ассортимент своей продукции. Среди чаев так называ-

емой Цейлонской серии «Ти Коллекшен» следует выделить марку *Аржуна* (Arguna). Это крупнолистовой цейлонский чай стандарта «Оранж Пеко» с хорошими вкусо-ароматическими свойствами.

Среди чаев английской серии «Ти Коллекшен» славятся марки *Инглиш Роуэл* (English Royal) — крупнолистовой чай стандарта «Оранж Пеко»; *Инглиш Трэдишенэл* (English Traditional) — листовый чай стандарта «Флаури Брокен Оранж Пеко».

Широко распространена на российском рынке марка чая *Хэйлис* (Huleys) в различных вариантах, марка особо крупнолистового чая *Альбион* (Albion) и некоторые другие.

### **Компания «Тилос» («Tylos»)**

Эта компания — один из лидеров по производству цейлонского пакетированного чая. В России чаи Tylos представляет компания «Неско». Отечественному потребителю предлагаются чаи различных типов и в широком ассортименте:

- ♦ Листовой чай *Роуэл Силон* (Royal Ceylon), *Инглиш Брекфаст* (English Breakfast);

- ♦ *Принс оф Уэлс* (Prince of Wales) и ряд других;

- ♦ Листовой ароматизированный (всего 14 марок);

- ♦ Фруктовый пакетированный (черная смородина, лимон, клубника, вишня; малина);

- ♦ Черный пакетированный чай, в том числе

- ♦ *Голден Ассам* (Golden Assam), *Дарджилинг* (Darjeeling);

- ♦ *Инглиш Брекфаст* (English Breakfast) *Эрл Грей* (Earl Grey);

- ♦ *Файнест Силон Ту* (Finest

Ceylon Tea), *Спортс Ти* ( Sports Tea) и т. д.

**Компания «ХВА Ланка Экспортс»  
(«HVA Lanka Exports»)**

Компания уже давно работает на российском рынке. Отечественному потребителю хорошо известен ее чай марки *Ризл Силон Ти*. Он поставляется в большой круглой банке, на которой изображены представители пернатых, обитающих на Цейлоне. Этот крупнолистовой чай обладает хорошим вкусом и достаточно ароматен.

Среди других марок этой фирмы следует назвать чай *Прайд оф Силон* (Pride of Cilon), *Эрл Грей* (Earl Grey), *Экс'Мас* (X'Mas), *Каса Рома* (Kasa Roma), листовый и пакетированный *Кама Сутра* (Kama Sutra).

**Прочие шри-ланкийские производители**

Помимо описанных выше, свою продукцию в Россию поставляют и другие компании: «Стандарт Трейдинг» («Standard Trading») ввозит чай марки *Батик* (Batic) — мелколистовой, крупнолистовой и пакетированный; «Эсваран Бразерс Экспортс» («Eswaran Brothers exports») — чай марки *Олинда* (Olinda); «Сенок Ти» («Senok Tea») — марки чистого цейлонского чая *Барклейз оф Ингланд* (Barclay's of England).

Всего на российском рынке работают около 20 шри-ланкийских производителей чая.

## Индийские производители

**Компания «Аджио» («Agio»)**

Индийская компания «Аджио» достаточно хорошо известна в России и в странах СНГ. В нашей стране продажей чая этой компании занимается петербургская фирма «Рубин-Аджио».

Среди марок чая компании представляют интерес:

♦ **Аджио Рангли Ранглиот**  
(Runglee Rungliot Tea)

Самая известная и одна из лучших марок чая, предлагаемая компанией. Представляет собой крупнолистовой чай с плантаций Ассама и Дарджилинга. Чай обладает великолепным вкусом и тонким изысканным ароматом. Он дает прозрачный настой.

♦ **Аджио Эрли Инглиш Преференс**  
(Agio Early English Preference Tea)

Марка черного листового чая для любителей и знатоков напитка. Изготавливается из сырья, собираемого с высокогорных плантаций Ассама и Дарджилинга. Чай обладает средней терпкостью, ярко выраженным ароматом.

♦ **Аджио Могул Салют**  
(Agio Moghul Salute Tea)

Марка чая, хорошо известная в России. Чай вырабатывается из сырья, собранного на высокогорных плантациях северной Индии. Он дает настой светло-золотистого цвета. Напиток обладает тонким ароматом и отменным вкусом.

♦ **Аджио Могул Хант**  
(Agio Moghul Hunt Tea)

Марка черного мелкого байхового чая. Обладает мягким вку-

сом, выраженным ароматом. Дает настой светло-золотистого цвета.

- ♦ *Адджио Херитедж*

(Agio Heritage Tea)

Марка черного листового чая, производимого из сырья южных районов Индии. Дает настой светло-золотистого цвета с нежным ароматом.

- ♦ *Адджио Могол Парейд*

(Agio Moghul Parade Tea)

Марка качественного гранулированного чая типа СТС. Производится из чайного листа, собранного на плантациях штата Ассам. Дает крепкий настой темного цвета.

- ♦ *Адджио Могол Геймс*

(Agio Moghul Games Tea)

Высококачественный гранулированный чай типа СТС. Производится из чайного листа северо-востока Индии. Чай отличается высокой экстрактивностью и крепким настоем.

- ♦ *Адджио Дабл Даймонд*

(Agio Double Diamond Tea)

Марка индийского листового чая. Обладает хорошим качеством: терпким вкусом, нежным ароматом, золотистым цветом настоя.

- ♦ *Адджио Пикап* (Agio Pickup)

Гранулированный чай типа СТС, производимый из сырья северных плантаций Индии. Обладает крепостью настоя, ярким насыщенным цветом.

- ♦ *Адджио Чайна Грин Ти*

(Agio China Green Tea)

Марка листового китайского зеленого чая.

- ♦ *Адджио Аджиобрук*

(Agio Agiobrook)

Гранулированный чай типа СТС из чайного листа южной Индии (район Нилгири). Обладает мягким вкусом и ярко выраженным ароматом.

- ♦ *Адджио Самовар* (Samovar)

Марка высококачественного крупнолистового черного чая с тонким вкусом и нежным ароматом.

- ♦ *Адджио Роуэл* (Agio Royal)

Марка гранулированного чая типа СТС с крепким терпким настоем, выраженным ароматом. Прекрасный утренний напиток. Хорошо сочетается с молоком.

### ***Компания «А. Тош энд Санз»***

***(«A. Tosh & Sons»)***

Индийская компания «А. Тош энд Санз» была создана в 1897 году в городе Калькутта. За время своего существования она превратилась в одного из крупнейших экспортеров английского чая в Египет, Польшу, Германию, Японию и другие страны. В 1958–1992 годах фирма ежегодно поставляла около 25 тысяч тонн индийского чая в бывший Советский Союз.

Сегодня она имеет возможность работать по индийским долгам России и поставляет в нашу страну несколько марок своего чая.

- ♦ *Тошс Инглиш Бленд*

(Tosh's English Blend)

Марка высококачественного черного индийского листового чая, разработанного специалистами компании специально для английских потребителей. Обладает крепким терпким вкусом и выразительным ароматом. Дает темно-янтарный настой.

Среди гранулированных заслужи-



вают внимания марки *Солнечный Свет* (Sun Shine) и *Ганеш* (Ganesh).

**Компания «Бью Оверсиз»**  
(«Beeyu Overseas»)

Эта индийская компания со штаб-квартирой в Калькутте занимается чайным бизнесом в России с 1985 года. Именно она принимала участие в строительстве первой фабрики по производству чая СТС в г. Сочи в 1987 году.

Компания поставляет марку *Ориентал Стар* (Oriental Star) — листовый чай с высокогорных плантаций Нилгири (южноиндийский штат Тамил Наду), гранулированный *Сандал* (Sandal) из южной Индии и *Раджини* (Radgini) — смесь нескольких сортов чайных листьев различных стандартов.

Продукция «Бью Оверсиз» обладает хорошими вкусо-ароматическими свойствами.

**Компания «Дж. Ви. Гокал и К»**  
(«J. V. Gokal & C»)

Индийская компания «Гокал» входит в четверку крупнейших экспортеров чая и кофе. Она работает с Россией более 35 лет и гордится тем, что в 70-е и 80-е годы поставляла в СССР треть объема закупаемого в Индии чая.

В 90-е годы репутация индийского чая оказалась в значительной степени подорвана. «Гокал» ставит своей целью восстановить доверие россиян к индийской чайной продукции.

У самой фирмы есть для этого основания: ее репутация безупречна. Она продает чай во многие крупные города России от Калининграда до Владивостока и от Санкт-Петербурга до Краснодара.

Сегодня «Гокал» предлагает рос-

сиянам чай из разных чаепроизводящих регионов Индии.

♦ *Канченджунга ортодокс*  
(Kanchenjunga orthodox)

Марка черного байхового крупнолистового индийского чая. Представляет собой оригинальное сочетание высококлассного чая из Ассама и Дарджилинга. Обладает насыщенным ароматом и нежным цветочным вкусом.

Считается одной из самых дорогих и престижных марок индийского чая. Расфасован в коробки и сувенирные банки.

♦ *Зверь и Птица* (Animal and Bird)  
Марка высококачественного черного байхового листового чая. Считается классическим индийским чаем.

♦ *Каджурахо* (Khajuraho)

Марка черного байхового листового чая. Купаж лучших сортов индийского чая. Чай известен своим нежным цветочным ароматом.

♦ *Роуэл Хант* (Royal Hunt)

Марка черного байхового листового чая. Чай обладает терпкостью во вкусе и устойчивым ароматом.

*Роуэл Таскер* (Royal Tusker), *Золотен Традишен* (Golden Tradition), *Классик* (Classique) — марки гранулированных (СТС) чаев. Представляют собой смесь южноиндийских сортов гранулированного чая из района Нилгири. Обладают терпким вкусом и нежным ароматом, дают интенсивный настой.

♦ *Дип Джиоти* (Deep Jyoty),

*Амар Дип* (Amar Deep)

Марки гранулированных (СТС) чаев. Производятся путем сме-

шивания гранулированных чаев Ассама. Обладают терпким вкусом; нежным ароматом. Дают настой ярко-золотистого оттенка.

- ♦ *Сэр Джонс (Sir John's), Мидас (Midas)*

Черные байховые мелколистовые чаи из южноиндийского района Нилгири. Представляют собой купажи лучших местных сортов. Обладают тонким, нежным и мягким ароматом.

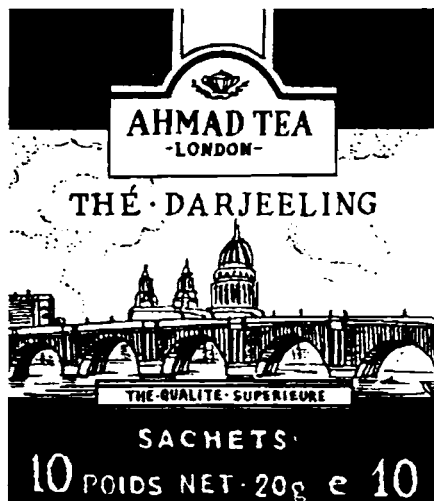
- ♦ *Хантерс Чойс (Hanter's Choice)*  
Марка высококлассного черного байхового индийского чая. Представляет собой купаж лучших сортов листового чая. Чай обладает неповторимым изысканным вкусом и ароматом. Поставляется в жестяных коробках.

## Английские поставщики

### Компания «Ахмад Ти» («Ahmad»)

Известная сегодня на весь мир английская компания была основана не так давно — в 30-е годы. Это семейное предприятие, деятельность которого основана на опыте и глубоком знании чайного дела трех поколений семьи.

Начав свой бизнес с поставки индийского чая, она в 1954 году расширила свою деятельность и основала фабрику по производству чая на Цейлоне. Тщательный контроль за всеми операциями по производству чая, отбор сырья с лучших плантаций позволили создать великолепные чайные смеси. Марки элитного чая Ахмад известны и любимы во многих странах мира.



В наши дни компания «Ахмад Ти» поставляет чай более чем в 40 стран мира. Ее офисы расположены в Великобритании, Шри-Ланке, США и Франции.

В 1986 году компания разработала новую серию своего продукта — чай высшего качества Вилы Лондона. Он поставляется в страны Европы, Америки и Азии.

Марки чая компании «Ахмад Ти»:

- ♦ *Ахмад Дарджилинг*  
(Ahmad Darjeeling)

Индийский черный байховый чай с небольшой добавкой индийского зеленого чая для придания напитку отличительного живого и приятного вкуса и аромата. По сравнению с однотипным чаем *Пьюэ Дарджилинг Ти* фирмы «Нью Инглиш Ти» этот чай дает более темный цвет настоя. Чай упакован в коробку с золотой полосой. Производится пакетированный вариант этой марки чая.

- ♦ *Ахмад Викториен Бленд*  
(Ahmad Victorian Blend)

Эта марка представляет собой традиционную смесь листового чая из Ассама. Чайный лист собран в долине реки Брахмапутра на севере Индии. Отличается хорошо сбалансированным вкусом и особой терпкостью. Дает настой ярко-янтарного цвета.

♦ *Ахмад Ассам. Стандарт 135*

(Ahmad Assam. Standart 135)

Утонченная смесь FTGFOP цельных листьев Ассама, собранных на самых знаменитых плантациях региона.

Смесь чаев тщательно подобрана. Чай удовлетворяет самым взыскательным запросам любителей напитка. Предназначен для заваривания в любое время года. Чай упакован в коробку с синей полосой.

♦ *Ахмад Ассам. Стандарт 8*

(Ahmad Assam. Standart 8)

Марка чая TFBOP из провинции Ассам. Смесь чаев с лучших плантаций дает полновесную чашку напитка с богатым вкусом и ароматом. Этот чай можно употреблять в любое время дня.

Чай упакован в коробку с красной полосой.

♦ *Ахмад Силон. Стандарт 5004/4005*

(Ahmad Ceylon. Standart 5004/4005)

Высококачественный цейлонский крупнолистовой чай стандарта OP, смесь чайного листа с лучших плантаций острова.

Чай отличается характерным вкусом, живым и изящным букетом, замечательным золотым цветом настоя. Хорошо сочетается с лимоном.

Чай упакован в коробку с оранжевой полосой.

♦ *Ахмад Силон. Стандарт 101/103K*  
(Ahmad Ceylon. Standart 101/103K)

Чай предназначен для истинных любителей напитка. Представляет собой смесь цейлонских среднелистовых чаев стандарта FBOFP. Отличается хорошей крепостью, ярким золотисто-оранжевым цветом настоя, тонким букетом.

Чай упакован в коробку с красной полосой. Производится пакетированный вариант этой марки чая.

♦ *Ахмад Инглиш Брекфаст*

(Ahmad English Breakfast)

Смешан в соответствии с традиционным классическим вкусом английского чая. Используются только лучшие листья цейлонского, кенийского, индийского чая, обеспечивающие сильный и бодрящий аромат.

Обычно подается утром, однако может употребляться и в течение всего дня. Производится пакетированный вариант этой марки чая.

♦ *Ахмад Эрл Грей*

(Ahmad Earl Grey)

Высококачественный ароматизированный бергамотом чай, купажируемый из цейлонского и китайского черных чаев. Обладает особо нежным ароматом бергамота. Является прекрасным освежающим послеобеденным напитком.

Чай упакован в коробку с серой полосой. Производится его пакетированный вариант.

♦ *Ахмад Инглиш Ти №1*

(Ahmad English Tea №1)

Смесь прекрасных восточных чаев — цейлонского, кенийско-

го, индийского черного и индийского зеленого, утонченно ароматизированных бергамотом. Изящный, исключительно сбалансированный чай. Хорош в любое время дня, но особенно после обеда. Этот сорт — неотъемлемая часть классической английской традиции — чай после полудня.

Производится пакетированный вариант этой марки.

- ♦ *Ахмад Оранж Пеко*  
(Ahmad Orange Pekoe)

Марка чая, вырабатываемая из цейлонского сырья. Чайный лист собирают на предгорных плантациях Шри-Ланки. Считается одной из лучших марок цейлонского чая.

- ♦ *Ахмад Роуэл Бленд*  
(Ahmad Royal Blend)

Специально отобранные осенние сорта Дарджилинга и высокогорные чаи из провинции Ассам. Обладают нежным вкусом и ароматом бергамота.

Чай обладает умеренной крепостью, выразительным ароматом. Хорошо сочетается со льдом, будучи употребляем холодным.

- ♦ *Ахмад Грин Ти*  
(Ahmad Green Tea)

Китайский зеленый чай. Высококачественные листья собраны и скручены в форме длинных завитков. Метод обработки придает этому чаю характерный цвет и резкий, утонченный вкус, делает его исключительно полезным для здоровья.

- ♦ *Ахмад Флауэред Блэк Ти*  
(Ahmad Flavoured Black Tea)

Эта марка пакетированного чая представляет собой смесь черных

чаев из Шри-Ланки, Кении и Индии, ароматизированную фруктовыми добавками (яблоко, черная смородина, корица, жасмин, лимон и лайм, манго, персик и маракуйя, клубника, ваниль).

Чай дает живой красный настой, экзотический аромат и вкус. Напиток можно подавать как горячим, так и охлажденным со льдом.

- ♦ *Ахмад Айриш Брекфаст*  
(Ahmad Irish Breakfast)

Черный байховый чай представляет собой смесь индийского, цейлонского, кенийского чайного листа. Напиток обладает особой крепостью, насыщенным цветом и выразительным ароматом. Производится пакетированный вариант этой марки чая.

- ♦ *Ахмад Инглиш Афтенун*  
(Ahmad English Afternoon)

Марка черного байхового чая, вырабатываемая из смеси цейлонского, кенийского, индийского черного и индийского зеленого чаев. Купаж слегка ароматизирован натуральным бергамотом.

Производится пакетированный вариант этой марки чая.

### **Компания «Джексоны оф Пикадилли» («Jacsons of Picadilly»)**

Эта компания является известным английским производителем элитных марок чаев, а также чайных подарочных наборов.

В Россию уже несколько лет подряд она поставляет высококачественные марки своего чая: листовой *Файнест Дарджилинг* (Finest Darjeeling)

стандарта GFOP, *Рашен Кэревэн* (Russian Caravan), пакетированный *Айриш Морнингс* (Irish Mornings), *Силон Супер* (Ceylon Superb) и ряд других.

Группа ароматизированных пакетированных чаев состоит из напитков с ароматами: яблока, черной смородины, лимона с лаймом, дикой земляники и малины.

Продукцию компании можно встретить лишь в столице и в крупных городах. К тому же она рассчитана на людей с высоким достатком.

### **Компания «Ньюби» («Newby»)**

Созданная в 1992 году в Лондоне братьями Сетия, эта компания за короткий срок сумела успешно закрепиться на английском рынке. Более того, вышла на рынки Западной Европы и США.

Основатели фирмы представляют третье поколение семьи Марвари, которая стояла у истоков чайного бизнеса еще в сороковых годах прошлого века.

Молодая компания делает ставку на качественные и дорогие марки чая. В июле 1998 года она поставила на российский рынок партию элитных марок своего чая. «Ньюби» заявила о своем намерении открыть в России сеть «чайных бутиков» по образцу и подобию существующих на Западе.

К сожалению, разразившийся в России в августе 1998 года глубокий экономический и финансовый кризис поставил под сомнение осуществление этих планов.

Сегодня в нашей стране представлены 12 марок чая этой фирмы из Индии, Китая, Шри-Ланки и Тибета, представляющих собой вы-

сокачественные дорогие элитные напитки: *Дарджилинг 1-го сбора*, *Дарджилинг 2-го сбора*, *Ассам 2-го сбора*, *Силон Ува*, *Силон Димбула*, *Формоза Оолонг*, *Лапсанг Сушонг*, *Инглиш Брекфаст*, *Эрл Грей*, *Индиэн Брекфаст*<sup>186</sup>.

Чаи поставляются развесными в жестяных и картонных коробках и пакетированными.

### **Компания «Нью Инглиш Тиз» («New English Teas»)**

Активно осваивает российский рынок английская компания «Нью Инглиш Тиз». Она владеет небольшими плантациями почти во всех чайных регионах мира и не применяет искусственные химические вещества при уходе за чайными кустами. Поэтому продукция компании является экологически чистой и отличается сверхнизким содержанием вредных примесей. Но главное — строжайший контроль качества на каждом этапе производства, начиная с выращивания листа, его сбора, сушки и ферментации, а также приготовления смесей по своим собственным уникальным рецептам.

Важной составляющей продукции «New English Teas» является непрерывно совершенствующийся процесс упаковки чайного листа в одноразовые пакетики, сохраняющий всю полноту вкуса и аромата чайных смесей.

Продукция компании на российском рынке:

#### **♦ Хеджроу (Hedgerow)**

Марка ароматизированного пакетированного чая с нежным,

<sup>186</sup> Эта марка представляет собой классический бленд североиндийских чаев Дарджилинг и Ассам.

тонким вкусом и ароматом лепестков розы и свежего яблока.

- ♦ *Саммер Фрукс* (Summer Fruits)  
Марка ароматизированного пакетированного чая с маслами цитрусовых. Обладает вкусом свежих плодов. Может быть употреблен как с молоком, так и без него.

- ♦ *Джавэ Ти* (Java Tea)

Марка черного пакетированного чая с высокогорных плантаций Явы. Обладает нежным легким вкусом с привкусом зеленого листа. Идеален для послеобеденного чаепития.

- ♦ *Пьюэ Ассам* (Pure Assam)

Марка 100%-ного черного чая с плантаций штата Ассам (Индия). Создает яркий, очень крепкий настой без горечи. Содержит много кофеина. Идеальный чай для завтрака.

- ♦ *Пьюэ Дарджилинг Ти*  
(Pure Darjeeling Tea)

Черный пакетированный 100%-ный чай с плантаций Дарджилинга. Относится к числу чаев самых высоких сортов. Обладает прекрасными органолептиче-

скими показателями. Дает светлый прозрачный настой.

- ♦ *Уайлд энд Майлд*  
(Wild and Mild)

Черный пакетированный ароматизированный чай с добавками имбиря и корицы, придающими экзотический, необычный вкус напитку.

- ♦ *Эрл Грей* (Earl Grey)

Марка традиционного черного ароматизированного чая. Изысканное сочетание классического черного чая и масла лучшего итальянского бергамота.

- ♦ *Инглиш Афтенун Ти*  
(English Afternoon Tea)

Марка чая из цейлонского и кенийского сырья. Дает яркий настой и душистый аромат. Используется в Англии для послеобеденного чаепития.

- ♦ *Инглиш Брекфаст Ти*  
(English Breakfast Tea)

Марка черного пакетированного чая. Смесь кенийского, индийского и цейлонского чая. Обладает крепким и терпким вкусом.

- ♦ *Минт Ти* (Mint Tea)

Марка пакетированного ароматизированного черного чая. В чайный лист с острова Ява добавляется небольшое количество натурального масла мяты перечной. Чай используется как вечерний напиток. Хорошо успокаивает своим нежным ароматом.

### **Компания «Премьер Брэндз» («Premier Brands»)**

Образованная совсем недавно, в 1986 году, эта компания сегодня является одной из крупнейших в Анг-



лии. Она объединяет несколько старейших чаепроизводящих фирм и предлагает широкий ассортимент различных типов чаев для людей с любым уровнем доходов и вкусовыми пристрастиями.

Фирма «Риджуэйз» («Ridgways»), ведущая свое начало с 1836 года, занимает одно из главных мест в составе «Премьер Брэндз». Она производит несколько выдающихся марок чая:

- ♦ *Хе Маджестис Бленд*  
(Her Majesty's Blend)

Престижная марка черного листового чая, специально разработанная еще в 1886 году для королевы Виктории. Представляет собой смесь лучших сортов цейлонского и североиндийского чаев.

- ♦ *Пьюэ Дарджилинг*  
(Pure Darjeeling)

Одна из лучших марок чая из этого знаменитого района.

Компания предлагает также пакированные и ароматизированные чаи.

Один из лидеров по объему продаж в Англии фирма «Тай-Фо» («Ty-Phoo»), основанная в 1820 году, славится своими семейными марками чая за их высочайшее качество.

Старинная шотландская фирма «Мелроуиз» («Melrose's») производит марки:

- ♦ *Блэк Ти* (Black Tea)

Черный байховый чай. Производится купажированием различных сортов цейлонского, индонезийского, индийского и африканского (кенийского, зимбабвийского) чаев.

- ♦ *Скоттиш Брекфаст*  
(Scottish Breakfast)

Считается чаем, отвечающим

шотландским требованиям к этому напитку. Является смесью лучших восточноафриканских и североиндийских сортов чая.

### **Компания «Твайнингс» («Twinings»)**

Она является самой старой английской компанией, торгующей чаем и кофе с 1706 года, когда Томас Твайнинг основал ее в Лондоне.

Продукция компании:

- ♦ *Твайнингс Эрл Грей*  
(Twinings Earl Grey Tea)

Марка черного байхового чая.

Производится из отборных сортов китайского чая, ароматизированных маслом бергамота. Рекомендуется подавать с молоком, но можно и без него.

- ♦ *Твайнингс Чайна Блэк Ти*  
(Twinings China Black Tea)

Марка черного байхового чая, производимая из листа, собранного в китайской провинции Аньхой. Считается традиционным дневным и вечерним чаем. Можно употреблять с молоком.

- ♦ *Твайнингс Силон Брекфаст*  
(Twinings Ceylon Breakfast Tea)

Марка черного байхового чая, вырабатываемого из сырья, собранного в центральной части острова Цейлон. Обладает тонким букетом. Дает светло-золотистый настой.

Пьют горячим или охлажденным с молоком или лимоном. Считается напитком для легкого завтрака.

- ♦ *Твайнингс Блэскарент Ти*  
(Twinings Blackcurrant Tea)

Марка черного байхового ароматизированного черной смородиной чая. Производится из ки-

тайских сортов. Считается освежающим напитком для дневного и вечернего потребления. Не рекомендуется пить с молоком или лимоном. Лучше пить без сахара.

- *Твайнингс Юньнань*  
(Twinings Yunnan Tea)

Марка черного байхового чая. Вырабатывается из сырья, собранного в китайской провинции Юньнань. Чай отличается мягкостью вкуса и светлым настоем. Хорош с небольшим количеством молока. Лучше употреблять днем и вечером.

- *Твайнингс Принц оф Уэльс*  
(Twinings Prince of Wales Tea)

Марка черного байхового чая. Производится из смеси отборных сортов длиннолистного чая из китайской провинции Аньхой.

Компания считает этот чай самым классическим из всех классических сортов чая. Можно пить с молоком или без него. Лучше употреблять днем и вечером.

- *Твайнингс Инглиш Брекфаст*  
(Twinings English Breakfast Tea)

Чай представляет собой смесь коротколистового индийского и цейлонского чая. Крепкий, ароматный, типично английский чай с тонизирующим вкусом. Лучше всего пить с молоком, но можно с лимоном или без них. Идеален для утреннего чаепития, для чего и был создан.

- *Твайнингс Дарджилинг*  
(Twinings Darjeeling Tea)

Производится из чайных листьев средней длины, собранных в районе Дарджилинг. Обладает тонким ароматом. Можно пить



с молоком, но лучше без него. Этот классический сорт чая лучше пить после полудня.

- *Твайнингс Лемен Сентид Ти*  
(Twinings Lemon Scented Tea)

Марка черного байхового чая, ароматизированного лимоном. Производится из цейлонского сырья. Чай предназначен для дневного потребления, а также как легкий утренний напиток. Можно пить горячим и холодным, лучше всего без молока и сахара.

- *Твайнингс Лапсанг Сушонг*  
(Twinings Lapsang Souchoung Tea)

Марка черного байхового китайского чая. Производится из крупнолистного сырья, получаемого в провинции Фуцзянь. Обладает терпким смолистым вкусом и ароматом дыма. Чай можно употреблять с небольшим количеством молока, но лучше без него. Хорошо подходит для дневного чаепития.

- *Твайнингс Джезмин Ти*  
(Twinings Jasmine Tea)

Марка черного байхового ароматизированного жасмином



чая. Используется чайный лист, выращиваемый в китайской провинции Фуцзянь. Является ароматным чаем с малым содержанием кофеина.

♦ *Твайнингс Силон Оранж Пеко*  
(Twinings Ceylon Orange Pekoe Tea)

Марка черного байхового чая, получаемого из цейлонского листа. Чай обладает устойчивым ароматом и дает настой светло-золотистого цвета. Его рекомендуется употреблять горячим, с молоком или лимоном. Хорош для любого времени.

♦ *Твайнингс Айриш Брекфаст*  
(Twinings Irish Breakfast Tea)

Марка черного байхового чая, производимая из сырья, собираемого в индийской провинции Ассам. Обладает крепким терпким вкусом. Употребляется горячим, с молоком или лимоном. Прекрасный утренний напиток.

Все указанные марки чая выпускаются как рассыпными, в жестяных банках, так и в пакетированном варианте.

**Компания «Тетли» («Tetley»)**

Эта компания была создана в 1837 году братьями Эдвардом и Джозефом Тетли. Начав с поставок чая в Северную Англию, братья вскоре открыли представительство в Лондоне и получили выгодные контракты из Америки. Там-то братья и увидели чудо — чайные пакетики, чрезвычайно упростившие процедуру заваривания чая. Внучатый племянник Джозефа загорелся идеей продавать чайные пакетики на родине.

За 150 лет своего существования

компания добилась признания своей продукции во многих странах. Более того, она привнесла много нового в саму идею заваривания чая с помощью пакетиков и значительно усовершенствовала их.

Во-первых, чайные пакетики «Тетли» оригинальны по форме — они круглые. Во-вторых, каждый пакетик имеет две тысячи мельчайших отверстий, благодаря которым вкус и аромат чая полнее переходит в напиток. И, наконец, самое последнее изобретение фирмы — пакетики со специальной нитью для выжимания. Помимо достижения более полной экстракции путем выжимания пакетика, обеспечивается и другая задача — гигиеническая. Ведь такой пакетик легко удалить из чашки, ни разу не капнув на скатерть. Не случайно такие пакетики называли «Ни капли мимо».

Ассортимент компании невелик и весь состоит из пакетированного чая. Помимо *Классического черного пакетированного чая*, вырабатывается семь марок ароматизированного: *Тетли Лемон* (Tetley Lemon), *Тетли Пич* (Tetley Peach), *Тетли Блэккарент* (Tetley Blackcurrant), *Тетли Строби* (Tetley Strawberry), *Тетли Эрл Грей* (Tetley Earl Grey), *Тетли Черри* (Tetley Cherry), *Тетли Распберри* (Tetley Raspberry).

Все эти марки представляют собой черный чай с добавлением соответствующих ароматизаторов: лимона, персика, черной смородины, клубники, бергамота, вишни и малины.

Чай в выжимных пакетиках выпускается нескольких марок: *Классический черный*, *Эрл Грей*, *Лимонная*, *Лесные ягоды*, *Тропические фрукты*.

### Прочие английские поставщики

Помимо описанных выше свою продукцию на российский рынок поставляют и другие английские компании.

Неплохим качеством отличаются пакетированные чаи под торговой маркой Эдвин (Edwin®). Она ведет начало еще с XIX века. Предлагаются несколько вариантов чая Эдвин, которому присуща приятная терпкость



вкуса, нежность аромата: *Эдвин Лондон Классик Ти* (Edwin London Classic Tea), *Эдвин Черри Ти* (Edwin Cherry Tea), *Эдвин Инглиш Брекфаст* (Edwin English Breakfast). Чай Эдвин производится и пакуется цейлонской фирмой «Маброк Ти» по заказу английской компании.

Группа компаний «Стентор оф Лондон» (Stentor of London)ставляет черный листовой чай *Три Слона* стандарта «Пеко». Этот чай, как нам представляется, не отличается особыми вкусо-ароматическими достоинствами.

### Поставщики чая из других стран

#### Компания «Алкалоид» («Alkaloid»)

На середину 1999 года эта македонская компания со штаб-квартирой в Скопье является одним из главных производителей фруктовых и травяных чаев.

Она предлагает более 100 марок пакетированных, лечебно-профилактических, витаминных чаев и травяных сборов. Все они вырабатываются из экологически чистого сырья, собранного в высокогорных районах Македонии и тщательно сбалансированы. Они совсем не содержат черного чайного листа, поэтому могут употребляться даже детьми. Каждый пакетик содержит 1 гм измельченного сырья.

Приводим примеры некоторых витаминных сборов:

#### ♦ Яблоко

Включает в свой состав кусочки яблока, шиповника, груши, кусочки цветочной корзинки гибискуса и липы, лимонную кислоту, корицу и ароматические вещества.

#### ♦ Персик

В его состав входят кусочки персика, груши, ягод шиповника, листья мяты, цветки гибискуса, анис, лимонная кислота, ароматические вещества.

#### ♦ Народный чай

В состав этого витаминного сбора входят шиповник, малина, чабрец, крапива. Чай богат витаминами С, Р, Е, РР, железом и органическими кислотами.

#### ♦ Освежающий чай

Состоит из шиповника, липы, ромашки, гибискуса. Хорошо то-

низирует и повышает иммунитет организма.

- ♦ **Детский чай**

Фиточай из ромашки, ежевики, шиповника, гибискуса, липы, аниса и крапивы. Хорош для ослабленных, часто болеющих детей.

Чтобы приготовить чай, достаточно пакетик опустить в кипяток, кипятить 2–3 минуты в закрытой посуде, затем настоять 5–10 минут. Сахар добавить по вкусу. Напиток можно пить холодным.

Среди фиточаев особенно популярны:

- ♦ **Бозел**

Чай из черной бузины. Он обладает потогонным, жаропонижающим, противовоспалительным и мягким отхаркивающим свойством.

- ♦ **Хиперик**

В состав этого сбора входит мелисса, шалфей, тысячелистник, зверобой и крушина<sup>187</sup>. Чай очищает кровь от токсинов, снимает боли при гастрите, пищевых отравлениях, и других заболеваниях желудка и пищеварительного тракта.

- ♦ **Гаргара**

Представляет собой травяной сбор из мяты, репешока, фенхеля, ромашки, мать-и-мачехи и шалфея. Чай помогает при ангилах, фарингитах, ларингитах, катарах.

- ♦ **Алтей**

Травяной сбор из корневища алтея, солодки, цветков маль-

вы<sup>188</sup>, плодов тмина, аниса и мать-и-мачехи. Чай помогает при воспалениях легких, бронхальной астме, бронхитах. Он обладает сильным отхаркивающим действием, способствует заживлению воспалений.

- ♦ **Кратектор**

Фиточай из боярышника, фенхеля, кенафа<sup>189</sup>, шиповника и мелиссы. Он способствует улучшению работы сердечной мышцы после инфекционных заболеваний, при гипертонии и аритмии.

- ♦ **Хеласин**

Сбор из дубровника<sup>190</sup>, золототысячника, полыни, бессмертника<sup>191</sup>, зверобоя. Способствует выводу желчи из больной печени.

- ♦ **Грамил**

Сбор из плодов черники, семян льна и корневища одуванчика. Способствует очищению кишечника и стимулирует перистальтику.

В ассортимент травяных чаев и сборов компании входят также жаропонижающий *Липовый чай*, *Мигбол* — смесь от мигрени, успокаивающий *Валериана*, *Эрос* — для укрепления мужской потенции, *Ромашка* — для лечения гастритов, язв, болезней печени и желчного пузыря и многие другие травяные чаи и сборы.

---

<sup>188</sup> Мальва, просвирник, калачики (Malwa) — многолетнее растение семейства мальвовых с пурпуровыми, лиловыми, розовыми или белыми цветками.

<sup>189</sup> Кенаф, канап, гибискус коноплевый (Hibiscus cannabinus) — однолетнее лубоволокнистое растение семейства мальвовых.

<sup>190</sup> Дубровник (Teucrium) — многолетнее растение семейства губоцветных, преимущественно распространенное в Средиземноморье.

<sup>191</sup> Бессмертник (Helichrysum) — растение семейства сложноцветных, часто используется для долго сохраняющихся зимних букетов.

---

<sup>187</sup> Крушина (Frangula) — небольшое дерево с сочными шаровидными плодами, широко распространенное в европейской части России.

### **Компания «Дау Эгбертс» («Douwe Egberts»)**

Эта известная голландская компания была основана в 1753 году, когда ее учредитель Дау Эгбертс открыл небольшой магазин по продаже кофе, чая и табака в городе Яуре на севере Голландии.

Через тридцать лет компания уже владела собственным торговым судном и сама привозила лучшие сорта чая с далеких азиатских плантаций.

Чай тогда был рассыпным. Первый чайный пакетик «Дау Эгбертс» появился в 30-х годах нашего столетия. Жена тогдашнего президента компании, прочитав «Записки Пиквикского клуба» Чарльза Диккенса, предложила для нового продукта английский имя «Пиквик».

Первые пакетики Пиквика назывались «чайными шариками». Они изготавливались и наполнялись вручную — щепотку чая весом 2 г обертывали тонкой тканью и обвязывали ниточкой. Однако чай в матерчатом пакете заваривался долго, поэтому шелковую и хлопковую ткани заменили на перфорированный целлофан. Сегодня для производства чайных пакетиков и упаковки используется особая, обесцвеченная кислородным способом бумага, в которой чай хорошо сохраняется и быстро заваривается.

Современная «Дау Эгбертс» — третья кофейная компания в мире и крупнейшая чайно-кофейная компания в Европе. Ее торговые марки кофе Моккона и чая Пиквик широко известны во всем мире.

С 1978 года «Дау Эгбертс» является частью американской корпорации «Сара Ли» со штаб-квартирой в Чикаго.

В мире хорошо известна чайная продукция компании. Каждый день десятки миллионов пакетиков чая Пиквик продаются в более чем в 60 странах мира, включая Германию, Англию, Францию, Японию, США, Россию.

Ассортимент чаев фирмы призван удовлетворить самый изысканный вкус. В настоящее время «Дау Эгбертс» производит около 20 марок ароматизированных пакетированных чаев, 7 марок традиционно черного пакетированного чая, 8 травяных пакетированных чаев и черный рассыпной чай.

На российском рынке представлен фруктовый пакетированный чай Пиквик: *Лесная ягода, Ежевика, Цитрусовый, Апельсин, Банановый, Шиповник, Тропические фрукты, Вишня, Персик, Манго* и другие марки. Эти чаи содержат листовой чай с соответствующим ароматизатором. Большой успех получил *Пиквик Ассорти*, содержащий в одной упаковке по пять пакетиков чаев Лимон, Лесная ягода, Ежевика, Тропические фрукты.

Травяные пакетированные чаи под торговой маркой Пиквик (*Липовый, Мятный* и другие) совсем не содержат черного чая, но произведены из экологически чистого сырья и полезны для здоровья.

#### **♦ Шиповник-Гибискус (Hyben med hibiscus)**

Производится из плодов шиповника и цветочной корзинки гибискуса. Обладает приятной кислинкой во вкусе и насыщенным темно-красным цветом.

Для любителей послаще предлагается *Шиповник-Гибискус с кусочками персика* и ароматом фруктов или *Шиповник-Гибискус с кусочками клубники и ароматом ягод*.

- ♦ *Ромашка (Camomille)*

Производится из ромашки в двух вариантах: с добавлением цедры лимона и цедры апельсина. Обладает характерным ароматом цитрусовых, нежным и сладким вкусом.

Группа черных пакетированных чаев Пиквик включает в себя марки как ароматизированного, так и неароматизированного чая, произведенного по традиционной технологии:

- ♦ *Викториэн Бленд (Victorian Blend)*

Пакетированная марка традиционного английского чая. Представляет собой купаж индийского, цейлонского и индонезийского сортов. Обладает богатым ароматом и превосходным вкусом.

- ♦ *Инглиш Брекфаст (English Breakfast)*

Черный байховый пакетированный чай. Представляет собой смесь индийского, цейлонского и индонезийского сортов. Высококачественный чай с великолепным ароматическим букетом.

- ♦ *Роуэл Ассам (Royal Assam)*

Марка черного индийского пакетированного чая. Производится из сырья, собранного в провинции Ассам. Чай обладает глубоким и богатым вкусом, достаточной крепостью, сильным ароматом.

- ♦ *Силон Бленд (Ceylon Blend)*

Марка высококачественного пакетированного цейлонского чая. Отличается освежающим нежным вкусом, особым янтарным оттенком настоя.

- ♦ *Чайна Блоссом Джезмин (China Blossom Jasmine)*

Марка великолепного китайского черного пакетированного чая, ароматизированного лепестками жасмина. Обладает чудесным утонченным ароматом.

- ♦ *Эрл Грей (Earl Grey)*

Марка ароматизированного пакетированного чая. Обладает легким ароматом бергамота.

- ♦ *Пиквик Клэссик (Pickwick Classic)*

Этот листовой рассыпной черный чай — сравнительно новая разработка «Дау Эгбертс», предназначенная главным образом для российского рынка. Чай представляет собой смесь двух сортов чая, собранного на плантациях севера и юга Индии. Используемое сырье — только высшего качества. Оно тщательно отбирается специалистами фирмы.

Чай хорошо и быстро заваривается, обладает терпкостью, насыщенностью вкуса.

Выпускается также в пакетированном варианте.

### *Компания «Мэдисон Брэндз» («Madison Brands»)*

Эта американская чаеоторговая компания из штата Нью-Джерси поставляет на российский рынок несколько сортов своей продукции.

Символом чая «Мэдисон» является желтый чайник. Компания предлагает оригинальную упаковку своего чая. На передней стороне пачки расположено специальное окошко, при помощи которого можно оценить качество и размер чаинок.



Чай «Мэдисон» — 100%-ный черный листовой цейлонский чай. Компания производит следующие его марки: *Супер Люкс* (Super Luxe), *Люкс Кволити* (Luxe Quality), *Супер Экстра* (Super Extra), *Экстра Кволити* (Extra Quality) и ряд других.

Кроме того, компания производит пакетированные ароматизированные чаи (например, лимоном), а также фруктовые: малиновый, клубничный, черносмородиновый, персиковый.

### **Компания «Надин» («Nadin»)**

Датская фирма «Надин» из Копенгагена поставляет в Россию ароматизированный кофе. Сегодня она активно работает и на рынке чая, который также производится в основном ароматизированным. Более того, по своему ассортименту, насчитывающему около 200 наименований чаев, она превосходит признанных лидеров по производству ароматизированных чаев — финскую «Форсман» и немецкую «ОТГ Интернациональ».

Среди марок компании следует отметить следующие:

#### ♦ *Клубника со сливками*

Представляет собой черный крупнолистовой чай с добавлением кусочков клубники и цветков красного шафрана. Ароматизирован маслами клубники, ванили и экстрактом сливочного крема.

#### ♦ *Император Романов*

Черный крупнолистовой чай с добавлением кусочков апельсина, цельных плодов малины, цельных плодов и листочков ежевики, цветков василька. Ароматизирован экстрактом сливочного крема и маслами лесных ягод.

#### ♦ *Граф Орлов*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цветков красного шафрана и голубого василька. Ароматизирован маслами лесных ягод.

#### ♦ *Императорский*

Черный крупнолистовой чай с добавлением лепестков розы, кусочков английской карамели, цветков красного шафрана. Ароматизирован маслами яблока, бергамота и экстрактом рома.

#### ♦ *Бэйлис крем*

Зеленый крупнолистовой чай сорта Порох. Ароматизирован экстрактом какао и виски. Хорош для приготовления чая со льдом по-индийски.

#### ♦ *Жасминовый*

Зеленый крупнолистовой чай с добавлением цветков и ароматизированный маслом жасмина.

#### ♦ *Яблоко-лимон*

Черный чай с добавлением сушеных чашечек гибискуса, кусочков яблока, ягод бузины, Melissa. Ароматизирован маслами лимона и яблока.

#### ♦ *Лесная ягода*

Черный чай с добавлением сушеных чашечек гибискуса, ягод бузины, кусочков яблока, кориандра, клубники, ежевики.

кишмиша<sup>192</sup>. Ароматизирован маслами малины и ежевики.

♦ *Яблоко-манго*

Черный чай с добавлением сушеных чашечек гибискуса, кусочков яблока, цедры апельсина, ягод бузины, Melissa. Ароматизирован маслами манго и яблока.

♦ *Мечта Южных морей*

Зеленый китайский крупнолистовой чай с добавлением цветков ноготка, василька, кусочков фрукта страсти. Ароматизирован натуральными маслами.

♦ *Бэкингем №1*

Смесь черного крупнолистового и зеленого китайского чая с добавлением цветков гардении жасминовой<sup>193</sup>, лепестков дикой розы. Ароматизирован маслом маракуйи.

♦ *Гавайский закат*

Китайский черный крупнолистовой чай с добавлением лепестков подсолнечника и цветков маиса (кукурузы). Ароматизирован клубничным, ванильным и виноградным маслами.

♦ *Петр I*

Смесь черного крупнолистового и зеленого чая Порох с добавлением кусочков малины, ежевики, киви, цветков и листьев садовых растений. Ароматизирован натуральными маслами яблока, бергамота и рома.

♦ *Лампа Аладдина*

Смесь черного крупнолистового и зеленого японского чая Сенча с добавлением малины, клубники, ягод красной смородины, кусочков английской карамели. Ароматизирован натуральными маслами сливы, клубники, экстрактом сливочного крема.

♦ *Мой любимый*

Черный крупнолистовой чай с добавлением кусочков клубники, ежевики, листочков клубники, лепестков розы и сушеных цветочных корзинок гибискуса. Ароматизирован маслами земляники, клубники и экстрактом сливочного крема.

♦ *Чай для мамы*

Черный байховый чай с добавлением цветков голубой орхидеи, жасмина, лепестков розы, подсолнечника, кусочков английской карамели и изюма. Ароматизирован маслами маракуйи и земляники.

♦ *Эрл Грей Люкс*

Китайский черный крупнолистовой чай с добавлением цветков голубого василька. Ароматизирован натуральным маслом бергамота.

♦ *Викинг №5*

Зеленый чай с добавлением кусочков яблока, листьев черной смородины, плодов шиповника, кокосовой стружки, листьев лещины, перечной и лимонной мяты.

Чай способствует очищению организма, нормализации артериального давления. Стимулирует работу органов пищеварения.

<sup>192</sup> Кишмиш (тюрк. и тадж.) — высушенные на солнце ягоды одноименных сортов винограда.

<sup>193</sup> Гардения жасминовая (*Gardenia Jasminoides*) — вечнозеленый кустарник семейства мареновых с крупными одиночными белыми, желтыми или фиолетовыми цветами.

♦ *Китайский лимонник*

Зеленый китайский чай Порох с добавлением цедры апельсина.

♦ *Японский лимонник*

Зеленый японский чай Сенча с добавлением цедры апельсина. Ароматизирован маслом лимонника.

♦ *Викинг №9*

Зеленый чай с добавлением фенхеля и сушеных цветочных корзинок гибискуса, аниса, корицы, листьев вербены, кусочков яблока, шиповника. Ароматизирован маслами лимона и бергамота. Особенно хорош для детей.

♦ *Королевский*

Особо крупнолистовой чай с добавлением цветков красного шафрана, голубого василька, подсолнечника. Ароматизирован маслами французской земляники, чернослива и персика.

♦ *Персиковая долина*

Крупнолистовой черный чай с лепестками подсолнечника. Ароматизирован маслами персика.

♦ *Дикая вишня*

Зеленый китайский крупнолистовой чай Порох с добавлением лепестков, кусочков плодов и ароматического масла дикой вишни.

♦ *Абрикос*

Зеленый крупнолистовой чай с добавлением лепестков календулы. Ароматизирован натуральным абрикосовым маслом.

♦ *Люкс*

Зеленый крупнолистовой чай с добавлением цветков календулы, кусочков малины. Ароматизирован маслами сливовым и лесных ягод.

♦ *1002 ночь*

Смесь зеленого и черного чая с добавлением цветков голубой орхидеи, жасмина, лепестков розы, кусочков английской карамели. Ароматизирован маслами земляники и маракуйи.

Особой выразительностью аромата отличаются чаи Весенний цветок, Душистый сафлор.

♦ *Весенний цветок*

Смесь зеленого чая сортов Порох и Хейсан с добавлением цветков голубой орхидеи, жасмина, розы, кусочков английской карамели, с ароматизацией маслами земляники и маракуйи.

♦ *Душистый сафлор*<sup>194</sup>

Черный чай с кусочками цитрусовых, цветками сафлора. Чай обладает вкусом апельсина.

Серия чаев под названием «Созвездия судьбы» включает в себя чаи, носящие названия знаков Зодиака:

♦ *Козерог*

Смесь черного крупнолистового и зеленого китайского чая с добавлением лепестков календулы. Ароматизирован натуральными маслами тропических фруктов. Рекомендуются при болезнях кожи и желудка.

♦ *Водолей*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цедры лимона. Ароматизирован натуральным маслом апельсина.

♦ *Рыба*

Черный крупнолистовой чай с

---

<sup>194</sup> Сафлор (*Carthamus*) — одно-, дву- и многолетнее травянистое растение семейства сложноцветных. Распространено в Средиземноморье, в Индии, Китае, Иране, Афганистане и других странах. Семена содержат сафлоровое масло, используемое в пищу.



добавлением коры сандала<sup>195</sup>, лепестков подсолнечника. Ароматизирован натуральными маслами персика и лысого персика.

♦ *Стрелец*

Зеленый листовой чай Сенча с добавлением коры сандала, кусочков малины. Ароматизирован натуральным маслом ревеня с экстрактом сливочного крема.

♦ *Скорпион*

Черный крупнолистовой чай с добавлением ягод бузины, красной смородины, листьев малины. Ароматизирован натуральными маслами красных фруктов, экстрактом сливочного крема.

♦ *Овен*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цветков вереска и подсолнечника. Ароматизирован натуральными маслами абрикоса, персика и лысого персика.

♦ *Телец*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цветков красного шафрана. Ароматизирован натуральными маслами тропических фруктов и мяты.

♦ *Близнецы*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цветков голубого василька, мальвы. Ароматизирован натуральными маслами фрукта страсти и ананаса.

♦ *Рак*

Черный крупнолистовой чай с добавлением лепестков розы, цветков мальвы, кусочков клубники. Ароматизирован натуральными маслами фрукта страсти,

ананаса, гуавы, клубники, персика.

♦ *Лев*

Черный крупнолистовой чай с добавлением цветков кошачьей лапки<sup>196</sup>. Ароматизирован натуральными маслами фрукта страсти, ананаса, манго.

♦ *Дева*

Черный крупнолистовой чай с добавлением лепестков розы. Ароматизирован натуральным маслом ревеня с экстрактом сливочного крема.

Среди внушительного списка рассыпных (развесных) ароматизированных чаев этой компании представлены не только черные, но и зеленые (например, *Ресницы Красавицы*, *Японская Сакура*), а также чисто травяные смеси (*Черная Смородина*).

Кроме того, компания «Надин» поставляет черный китайский крупнолистовой чай *Золотой Юньнань*, китайские зеленые крупнолистовые чаи *Хейсан* и *Чун-Ми*, японские зеленые чаи Геймайча и Фуджи, пакетированные ароматизированные чаи *1002 ночь*, *Чай по-английски*, *Чай монаха* и многие другие марки.

**Компания «Нестле» («Nestle»)<sup>197</sup>**

Известная швейцарская фирма «Нестле», помимо кофейного бизнеса, занимается также и чаем. Ее ита-

<sup>195</sup> Сандал, сантал (*Santalum Album*) — вечнозеленое дерево, часто паразитирующее на корнях сахарного тростника, бамбука, пальм и других растений. Обладает душистой корой и древесиной.

<sup>196</sup> Кошачья лапка (*Antennaria*) — многолетнее растение семейства сложноцветных. Растет в умеренных и арктических широтах земного шара. Цветки трубчатые, в корзинках в общем соцветии.

<sup>197</sup> Интересно, что и конкурирующая кофейнопроизводящая фирма «Чибо» также начала заниматься чайным бизнесом. Она производит черный пакетированный чай для гостиниц, кафе, вокзалов и т. д. В России чайной продукции компании «Чибо» пока не замечено.

льянский завод вырабатывает растворимый чай *Нести Лемон* (Nestea Lemon), *Нести Пич* (Nestea Peach), *Нести Тропик* (Nestea Tropic), а также пакетированный чай Нести.

Компания «Нестле-Индия» («Nestle-India») поставляет высококачественный индийский листовой, а также гранулированный (СТС) чай.

### **Компания «ОТГ Интернациональ» («OTG International»)**

Одна из крупнейших в Европе немецкая компания «ОТГ Интернациональ» специализируется на изготовлении чаев из фруктов, причем является мировым лидером по производству такого рода продукции.

Чай из фруктов торговой марки Милфорд состоит из натуральных продуктов — настоящих высушенных фруктов. В большинстве своем они совсем не содержат черного чая, а значит, и кофеина, поэтому особенно полезны для детей. Например, чай из шиповника состоит из плодов шиповника с гибискусом.

Сухие фрукты или ягоды измельчены и расфасованы в удобные для употребления двухкамерные пакетики-фильтры, изготовленные из небеленой бумаги без применения клея. Они обеспечивают хороший фруктовый настой при заваривании.

На упаковках фруктового чая в фильтр-пакетах, помимо названия, помещено обозначение «Family». Оно означает, что этот напиток предназначен для семейного чаепития без всякого ограничения на возраст и состояние здоровья членов семьи.

Специалисты компании не ограничились разработкой фруктовых чаев лишь с единственным компонентом.

Они пошли дальше и предложили рынку гармонично составленные фруктовые смеси. Обобщенно называемые *Фруктовая мечта*, они состоят из нескольких натуральных сухих фруктов и облагораживаются ароматизаторами. Главным образом они содержат плоды шиповника, кусочки цветочной корзинки гибискуса, корочки апельсина и лимона, кусочки яблока, ягоды черной смородины и бузины. Некоторые смеси обогащены корицей, корнем солодки и женьшеня.

В семейство смесей Фруктовая мечта входят напитки *Ананас/кокосовый орех*, *Манго/персик*, *Смородина/вишня*, *Малина/клубника*, *Малина/женьшень*, *Черная смородина/ваниль*, *Лимон/апельсин*, *Клубника с 10 витаминами*, *Ананас/плод страсти с 10 витаминами*.



Компания предлагает также традиционный черный байховый чай — листовой и крупнолистовой. Он производится из высококачественного цейлонского чайного листа. Изготавливаются также пакетированные черные чаи: *Чай к завтраку* и *Цейлон* из индийского и цейлонского сырья.

Еще одно направление работы фирмы — черный ароматизированный чай в фильтр-пакетах: *Эрл Грей*, *Лимон*, *Лесные плоды*, *Малина* и другие. Например, чай *Фенхелевый* из этой группы представляет собой смесь черного чая с экстрактом фенхеля.

И, наконец, чисто травяной пакетированный чай *Ромашка* без каких-либо добавок.

### **Компания «Подравка» («Podravka»)**

Концерн-производитель «Подравка» («Podravka») из Хорватии предлагает 13 видов пакетированного фруктового и травяного чая. Он приготовлен из натуральных фруктов, лесных ягод, наиболее распространенных лечебных трав — ромашки, тысячелистника и т. д. Приводим состав нескольких чаев этой компании.

- ♦ **Чай со вкусом вишни**

Фруктовый пакетированный чай, приготовленный из сушеных цветочных корзинок гибискуса, кусочков яблока, плодов шиповника, кожуры апельсина и лимона, ягод черники, вишни, натуральных ароматизаторов.

- ♦ **Чай со вкусом садовых фруктов**

Представляет собой смесь сушеных чашечек гибискуса, плодов шиповника, яблока, кожуры апельсина, цветков подсолнечника, натуральных ароматизаторов.

- ♦ **Чай со вкусом лесной земляники**

Фруктовый пакетированный чай, смесь сушеных цветочных корзинок гибискуса, яблока, ягод черники, плодов шиповника, кожуры лимона, корицы, кожуры апельсина, ягод лесной земляники, набора витаминов и натуральных ароматизаторов.

- ♦ **Чай со вкусом абрикоса**

Фруктовый пакетированный чай, смесь сушеных цветочных корзинок гибискуса, цветков липы, кожуры апельсина, ябло-

ка, корицы, плодов шиповника, кожуры лимона, абрикоса, корня цикория, натуральных ароматизаторов.

### **Компания «Те Супремо» («Te' Suprema»)**

Продукция этой известной в Южной Америке чилийской компании со штаб-квартирой в городе Вальпараисо поступает в Россию и доступна отечественному потребителю благодаря деятельности московской компании «Мелисса», являющейся ее эксклюзивным представителем. Она специализируется на производстве травяных, в том числе так называемых медицинских чаев и использует при этом как хорошо известные европейцам лечебные травы, так и местные экзотические, произрастающие лишь в Андах. Травы, их сборы, медицинские чаи расфасованы в одноразовые пакетики и удобны в использовании.

- ♦ **Байлауэн (Bailahuen)**

Этот травяной чай является хорошим антисептическим средством. Помогает при заболевании печени. Способствует перевариванию пищи. Рекомендуются в качестве профилактического средства при заболевании печени.

- ♦ **Больдо (Boldo)**

Чай травяной Больдо (Лебеда) — отличное успокаивающее средство для нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Способствует устранению желудочных колик. Обладает приятным вкусом.

- ♦ **Цедрон (Cedron)**

Чай травяной Цедрон способствует хорошему усвоению

пищи, восстанавливает микрофлору, нормализует ферментный состав желудочно-кишечного тракта. Предупреждает боли в желудке. Обладает приятным кисловатым вкусом.

- ♦ **Подорожник (Llantén)**

Этот травяной чай способствует заживлению ран, предупреждению язвы. Является хорошим противовоспалительным средством.

- ♦ **Ромашка (Manzanilla)**

Травяной чай, являющийся успокаивающим противоспазматическим и жаропонижающим средством. Снимает боль в желудке.

- ♦ **Матико (Matico)**

Травяной чай. Предотвращает внутреннее кровотечение, помогает при заболевании печени. Является отличным средством против варикозного расширения вен на ногах, предотвращает отеки.

- ♦ **Мелисса (Melisa)**

Травяной чай из мелиссы. Способствует улучшению пищеварения. Обладает противоспазматическим действием.

- ♦ **Мята (Menta)**

Травяной чай из мяты. Является средством, стимулирующим пищеварение и успокаивающим нервную систему.

- ♦ **Пайко (Paico)**

Травяной чай. Стимулирует пищеварительную систему. Облегчает боли в желудке, несварение и колики. Является потогонным и ветрогонным средством.

**Матэ (Yerba mate)**

Способствует улучшению дыха-

ния, повышает мышечную и умственную работоспособность.

- ♦ **Луна (Tilo)**

Чай, употребляемый при простудных заболеваниях, кашле. Способствует пищеварению. Является хорошим успокаивающим средством.

- ♦ **Шиповник (Rosa mosqueta)**

Чай, стимулирующий деятельность почек и пищеварения

- ♦ **Кулен (Kulen)**

Этот травяной чай способствует улучшению общего состояния организма. Благоприятен для мужчин с ослабленной половой функцией.

Серия медицинских чаев Супер-ор (Superior) включает одиннадцать названий, в том числе *Чай для похудения* (Té adelgazante), *Чай закрепляющий* (Té antidiarreico), *Чай противоревматический* (Té antirreumatico), *Чай от гастрита* (Té gastrico), *Чай почечный* (Té renal), *Чай желудочный* (Té estomacal) и т. д.

Каждая упаковка снабжена информацией о противопоказаниях, дозировке и способах употребления чая.

Кроме того, компания «Ти Супремо» предлагает черные чаи, ароматизированные лимоном, бергамотом, мандарином, корицей.

**Компания «Форсман» («Forsman»)**

Финское акционерное общество «Ааро Форсман» вот уже второй десяток лет специализируется по созданию собственных рецептов чая и их продвижению на рынке. Компания закупает чай-сырец непосредственно в странах-производителях — Индии, Цейлоне, Китае — и на основе их ку-

пажирования и добавления натуральных компонентов (измельченных плодов, лепестков цветов, листьев, семян, трав, масла, меда и т. д.) получает чай с особым вкусовым и ароматическим букетом.

Компания ставит своей целью распространить сеть магазинов Форсман-чая по всей России и другим республикам бывшего СССР. Через российского партнера компанию «Лорель» «Форсман» поставляет желаемым необходимым ассортимент своих развесных чаев с натуральными добавками, стенды, оборудование и, принадлежности и т. п. Одним словом, все необходимое для реализации ее продукции в любом месте России.

Подробно описать все сто шестьдесят наименований чая Форсман не представляется возможным. Тем не менее выделим главные направления, по которым ведется разработка чаев с новыми вкусо-ароматическими характеристиками.

Ароматизированный черный чай. Производство этого вида чаев — любимое направление деятельности компании. Популярностью пользуются марки: *Выбор императора, Земляничная поляна, Гейша, Итальянская страсть, Горячий поцелуй, Граф Грей, Звезда желаний, Ежевичный чай, Голубые глаза, Тысяча и одна ночь, Новогодний карнавал, Леди Грей, Граф Грей с дымком.*

О том, чем ароматизирован чай, в большинстве случаев можно легко узнать, исходя из названия напитка (например, *Абрикосовый, Ананасовый, Банановый, Киви, Ванильный, Кокосовый, Лимонный, Манговый, Манго-ванильный, Мятный, Перечно-мятный, С кардамоном, С корицей, Лакричный, Черничный, Яблочно-коричный,*

*Персиковое облако, Шоколадно-мятный и т. д.*).

Большая группа ароматизированных чаев носит красивые, но отвлекающие названия, не отражающие сути напитка, так как включает в себя несколько ароматизаторов. Для того чтобы определить, каков аромат такого чая, нужно внимательно изучить упаковку. К таким маркам относятся: *Карибское солнце, Малайская фантазия, Тропический, Монастырский, Монашеский, Огонь джунглей, Северное сияние, Букет лета, Для друга, Для мамы, К Рождеству, Напиток мудрости, Осенние грезы, Остров фантазии, Пасхальный, С Новым годом, Тайский и т. д.*

Ряд ароматизированных черных чаев передает вкусо-ароматические нюансы некоторых алкогольных напитков (например, чай *Амаретто, Ирландский крем, Ромовый*).

Всего список ароматизированных черных чаев достигает 70 наименований.

Ассортимент ароматизированного зеленого чая значительно уже и включает 12 наименований: *Зеленый лимонный, Зеленый райский, Зеленый тропический, Карамбола-нектарин, Кувшинка, Зеленый апельсиновый, Зеленый клубничный, Зеленый летний. Особой популярностью пользуются Зеленый сад, Лампа Аладдина, Зеленый жасминовый чай, Поцелуй на ночь.*

Группа черных чаев представлена следующими напитками: *Дарджилинг — золотое шампанское, Дарджилинг золотой, Дарджилинг экстра класс, Золотой Юньнань, Из Ассама, Индийский золотой, К английскому завтраку, Кимун Кенгоу, Кенийский, Солнце Ассама, Танзанийский, Улыбка*

*Цейлона, Цейлонский повседневный, Цейлонский щеголь, Черный склон, Ява.*

Группа зеленых чаев фирмы состоит из марок *Пороховая смесь, Формоза Оолонг, Японская Сенча.*

Особняком среди чайной продукции компании стоит группа чаев «Знаки Зодиака», в которой каждому знаку соответствует чай с соответствующим названием.

Группа ароматизированных фруктовых коктейлей включает полтора десятка наименований. Понятно, что для настоящего знатока и любителя чая эти напитки напоминают больше компот, чем чай. Но, с другой стороны, почему между 100%-ным натуральным чаем и напитком, совсем его не содержащим, обязательно должен быть водораздел? Почему различные марки напитков, содержащие чай, не могут плавно переходить в другие без его содержания? Главное в том, что человеческая культура вырабатывала их по своему усмотрению и вкусу с единственной оговоркой — они не должны вредить здоровью.

Итак, ароматизированные фруктовые коктейли компании «Форсман» в ряде случаев носят названия по базовому компоненту, вошедшему в состав той или иной марки. Например, напитки *Дикая вишня, Дикая яблоня, Киви-клубника, Клубнично-фруктовый, Чернично-мятный.* При этом в обязательном порядке в состав композиции ароматизированных фруктовых коктейлей входит чай, объемы которого определяются утвержденной в компании «Форсман» рецептурой.

В некоторых случаях напитку присущ сложный вкус и аромат. Видимо

поэтому названия таких напитков-коктейлей звучат довольно поэтично и не отражают ни в какой мере их ароматические свойства. Например, *Зимняя сказка, Источник молодости, Теплое очарование, Тропический коктейль, Пиннаколада фруктовая.*

Особой популярностью среди потребителей в этой группе пользуются напитки *Закат, Райская мечта, Цветы мечты.*

Группа натуральных растений и их смесей обозначается как «Чай «Здоровье»». Она пока невелика по ассортименту (всего 8 наименований). Потребителям предлагается напитки *Гибискус натуральный, Матэ* (натуральный и обжаренный), *Роза натуральная, Шиповник*, а также сложные по составу напитки *Королевский, Кристалл, Сапфир.*

### **Компания «Еланда» («Elanda»)**

Эта польская компания производит пакетированные чаи для снижения веса. Они вызывают очищение организма, улучшают пищеварение, избавляют от запоров. Систематическое употребление чая для похудения способствует постепенному сбросу веса и улучшению самочувствия без необходимости применения диеты у полных людей.

#### **♦ Красный чай для похудения (Red-Slim Tea)**

Вырабатывается из цветочной корзинки гибискуса и листьев кассии.

#### **♦ Черный чай для похудения (Black-Slim Tea)**

Производится из черного чая с добавлением листьев кассии.

#### **♦ Красный чай «Похудей» (Laxautia Tea/Red Tea)**

В композицию этого чая входит лист кассии со стручками и части сушеной цветочной корзинки гибискуса.

Способ применения этих чаев прост: положить пакетик в стакан, залить кипятком, накрыть и подождать 15 минут. Употреблять 1–2 раза в день после обеда и перед сном. Пить теплым.

В России продукцией этой компании торгуют фирмы «Фрипп» и «Максимум».

Существуют противопоказания при употреблении этих чаев: при беременности, в период кормления, при язвах толстой кишки и геморрое, при болезни почек, проблемах с аппендицитом.

#### **Компания «Юнилевер» («Unilever»)**

Эта компания со штаб-квартирой в Брюсселе (Бельгия) — признанный лидер мирового чайного бизнеса. Она занимает доминирующие позиции в таких странах, как Индия, Великобритания и Россия, т. е. там, где чай является национальным напитком. В России доля компании на конец лета 1998 года превышала 22% всего объема продаж чая. Она — абсолютный лидер по объемам средств, затрачиваемых на рекламу своей основной продукции — чаев *Липтон Йелоу Лейбл* (Lipton Yellow Label), *Брук Бонд* (Brooke Bond) и *Беседа*.

И это неудивительно, так как «Юнилевер» объединяет две крупнейшие чаепроизводящие фирмы мира, появившиеся на английском рынке 120 лет назад — «Липтон» и «Брук Бонд».

«Юнилевер» в основном использует высокогорные сорта чая из Ке-



нии и из индийской провинции Ассам.

Входящая сегодня в состав «Юнилевер» компания «Липтон» была основана сэром Томасом Ф. Липтоном (1850–1931 гг.), предложившим свой ставший знаменитым Йелоу Лейбл Ти (Yellow Label Tea). И в наши дни эта марка пользуется огромной популярностью в мире. Чай производится из сырья индийской провинции Ассам и выпускается листовым, гранулированным (СТС) и пакетированным. Лист стандарта «Брокен Пеко» используется для приготовления чая Липтон Йелоу Лейбл СТС, а стандарт «Пеко Фаннингс» — для пакетированного чая этой марки.

Недавно на прилавках магазинов появился новый *Липтон Йелоу Лейбл — Черный жемчуг*. Он изготавливается особым способом, секрет которого прост и в то же время уникален. Черный лист из провинции Ассам нарезают для выявления скрытых соков и сворачивают, чтобы лучше сохранить натуральный вкус. При заваривании этот классический черный чай высочайшего качества очень быстро заваривается и придает напитку насыщенный янтарный цвет, превосходный вкус и великолепный аромат.

Среди других марок чая Липтон следует назвать:

#### ♦ *Роул Сион* (Royal Ceylon)

Черный байховый чай, вырабатываемый из цейлонского чай-

ного листа стандарта «Оранж Пеко». Чай среднего качества. Поставляется в красивой жестяной упаковке красного цвета.

♦ *Липтон Чайна Ти*

(Lipton China Tea)

Марка черного байхового чая, изготавливаемого из китайского сырья. Обладает хорошим вкусом и ароматом.

Серия чаев марки Сэр Томас Липтон (Sir Thomas Lipton) включает в себя несколько названий: *Файнест Эрл Грей* (Finest Earl Grey), *Инглиш Брекфаст* (English Breakfast), а также пакетированный чай.

♦ *Липтон Дарджилинг*

(Lipton Darjeeling)

Марка черного байхового чая, изготавливаемая из высококачественного индийского сырья. Обладает прекрасными вкусовыми качествами, сильным ароматом.

Среди марок пакетированного чая Липтон известны *Липтон Лимонный*, *Малиновый*, *Черносмородиновый*, *Апельсиновый*, *Ежевичный*. В состав этих ароматизированных марок входит черный чай и соответствующие ягодно-фруктовые экстракты.

Пионером среди фруктовых чаев торговой марки Липтон явился чай *Липтон Сан Ти* (Lipton Sun Tea)<sup>198</sup>.

Торговой марке Брук Бонд компания «Юнилевер» обеспечивает на российском рынке мощную реклам-

ную поддержку. В результате этот среднеценовой чай занял в нашей стране лидирующие позиции по объемам продаж среди всех импортных марок. На него приходится около 20% рынка, что значительно больше, чем у занимающего второе место чая Дилма – 16%.

Торговая марка Брук Бонд была создана в свое время английским предпринимателем Артуром Бруком, поставившим цель создать чай хорошего качества и доступный всем слоям общества.

На российский рынок Брук Бонд стал поступать в начале 1995 года. При этом в традиционный состав чая были внесены некоторые дополнительные изменения, чтобы полностью удовлетворить вкусы российских потребителей.

В состав чая Брук Бонд входит 15 высококачественных сортов индийского чая. Для его приготовления используют лишь два верхних листика и почку (типсы). Чайный лист режется определенным способом, что позволяет готовому продукту ярче выразить свой вкус и тонизирующий эффект.

Чай обладает уникальным устойчивым вкусом и чистым, классическим чайным ароматом.

Помимо рассыпного, производится также пакетированный вариант этой марки чая.

В Англии можно встретить Брук Бонд, гранулированный методом «фриз-драйд».

Специально для огромного российского рынка компания «Юнилевер» создала новинку – чай *Беседа*. Предварительно изучив пристрастия российских потребителей, компания разработала уникальную марку, отличающуюся мягким вкусом и предназ-

<sup>198</sup> Помимо продукции индийского отделения компании «Липтон» на российском рынке представлены чаи французской фирмы «Фралиб» («Fralib»), выпускаемые под этой торговой маркой: *Липтон Голден Ванилла* (Lipton Golden Vanilla), *Липтон Дарджилинг Гималайя* (Lipton Darjeeling Himalaya), *Липтон Махараджа Оранж* (Lipton Maharajah Orange) и другие.



наченную для самой широкой потребительской группы. Вкус, цвет, аромат, название, упаковка и доступная цена — все это, по мнению компании, гарантирует успех продукта у российских любителей чая.

## Российские поставщики

### Компания «КВТ Лтд»

Эта российская фирма с полным основанием может считать себя производственной компанией, так как предлагает потребителю более десяти наименований напитков, объединенных торговой маркой Вита чай. Основным компонентом чаев компании является растительное сырье, собираемое в экологически чистых районах России с соблюдением всех правил сбора и заготовки.

Лекарственные травы и плоды смешаны с натуральным черным индонезийским чаем высшего сорта.

Чай не содержит химических добавок и ароматизаторов. Они расфасованы в 2-граммовые пакетики, что обеспечивает точность дозирования и экономит время.

Немаловажно и то, что смесь чая с фитодобавками дешевле чистого черного чая, а следовательно, доступнее для населения России.

*Чай с мятой, Чай с шиповником, Чай с душицей, Чай с боярышником, Чай с ромашкой, Чай со зверобоем, Чай с чабрецом, Чай лесная ягода* — вот неполный перечень продукции компании, стремящейся полнее использовать качественное отечественное сырье и достижения зарубежной технологии в области фасовки и упаковки.

### Компания «Люта»

Чайная Компания «Люта» работает на российском рынке с весны 1993 года. Ее основная специализация — расфасовка индийского чая и травяных чаев.

#### ♦ Люта Уникум

Чай первого сбора из района Дарджилинг. Считается изысканным напитком для истинных любителей чая, которых не оттолкнет его высокая цена.

#### ♦ Люта Элита

Крупнолистовой индийский чай высшего сорта. Обладает прекрасным вкусом и ароматом.

#### ♦ Люта Экстра

Среднелистовой чай. Обладает характерными вкусо-ароматическими качествами, присущими индийским чаям.

#### ♦ Люта I сорт

Гранулированный индийский чай. Хорошо сочетается с молоком.

#### ♦ Аромат Гималаев

Среднелистовой чай, купаж чая из районов Дарджилинг и Ассам. Обладает терпкостью во вкусе и нежным ароматом.

#### ♦ Суданская Роза

(Каркаде, Гибискус)

Напиток, приготавливаемый из сушеных чашечек этого растения, обладает кисловатым вкусом, нежным цветочным ароматом и красивым ярко-красным цветом. Употребляется как в горячем, так и в охлажденном виде. Богат полезными фруктовыми кислотами.

#### ♦ Шиповник с Суданской розой

Напиток, сочетающий целебные свойства обработанного по спе-

циальной технологии шиповника и сушеных чашечек суданской розы. Прекрасный тонизирующий повседневный напиток для потребителей всех возрастных групп.

Кроме того, компания поставляет ароматизированные чаи — *Каркаде-Экстра, Бергамот, Жасмин*; черные — *Золотая Люта, Серебряная Люта*; зеленые — *Элита-Изумруд, Экстра-Изумруд, Зеленый Змей*.

### **Компания «Май»**

Основанная в 1991 году, Компания «Май» уверенно вышла в лидеры среди российских чаеоторговых фирм. Благодаря ей россияне получили возможность оценить новые образцы высококачественной чайной продукции. Компания контролирует четверть всего чайного рынка России. Торговая марка «Майский чай» получила широкую известность и обрела доверие среди отечественных покупателей, по достоинству оценивших вкус и аромат многих марок чая, объединенных под этим названием.

Ассортимент чая, предлагаемого фирмой, отражает весь спектр покупательских запросов: листовой, крупнолистовой, гранулированный, зеленый, черный, ароматизированный, пакетированный, холодный и т. д. Он насчитывает около шести десятков наименований.

Выращенный на лучших зарубежных плантациях чай покупается, перерабатывается и развешивается компанией только свежим на местных фабриках и фасовочных линиях. Чай проходит обязательный многоступенчатый контроль качества. Поэтому компания «Май» смело указывает на

каждой пачке даты сбора, упаковки и срок годности товара. О высоком качестве продукции фирмы свидетельствуют также многочисленные золотые медали, которыми отмечены лучшие марки ее чая.

Российскому потребителю фирма предлагает следующие марки «Майского чая»:

#### **♦ Остров Цейлон**

100%-ный чай с особо крупным листом, собираемый традиционным ручным способом в Шри-Ланке. Обладает приятным ароматическим букетом, прозрачным настоем. Чай был дважды удостоен золотых медалей на международных выставках.



#### **♦ Русское чаепитие**

Цейлонский крупнолистовой чай, собираемый традиционным ручным способом. Обладает изысканным ароматом и богатым вкусом. Чай был дважды удостоен золотых медалей на международных выставках.

♦ *Шахзада*

Цейлонский листовый чай, собираемый традиционным ручным способом. Обладает приятным, с небольшой терпкостью, вкусом. Настой яркий, прозрачный, интенсивный.

♦ *Одиссей*

Индийский листовый чай, купаж которого создан из лучших ассамских сортов. Обладает приятным, слегка терпким вкусом и нежным ароматом.

♦ *Корона Российской империи*

Крупнолистовой чай, собранный на лучших цейлонских плантациях. Дает насыщенный настой. Обладает великолепным вкусом с привлекательной горчинкой, сильным ароматом.

♦ *Бухта Коломбо*

Эта марка чая с особо крупным листом вырабатывается из отборного цейлонского листа с плантаций района Димбула.

Чай с великолепным вкусом и ароматом.

♦ *Царская корона*

Высококачественная марка цейлонского чая. Производится из особо крупного чайного листа, собранного на горных плантациях района Ува.

Этот чай может удовлетворить требования самых взыскательных любителей напитка. Он обладает отличным вкусом с легкой терпкостью, тонким букетом.

♦ *Серебряная корона*

Элитный китайский крупнолистовой чай с изысканными вкусо-ароматическими свойствами.

♦ *Золотая корона*

Высококачественный китайский

крупнолистовой черный чай со слегка «придымленным» вкусом и выразительным ароматом.

♦ *Батыр, Золотой Дракон*

Высококачественные марки зеленого чая. Производятся из чайного листа, собранного в китайской провинции Юньнань.

♦ *Нефертити* ♦ *Махараджа* ♦ *Сокровища Махараджи* ♦ *Индийский Слон* ♦ *Гордость Индии* ♦ *Индийская невеста* ♦ *Бомбей* ♦ *Древний город Бомбей* ♦ *Голконда* ♦ *Гюльчатай*

Марки индийских гранулированных чаев. Крепкие и терпкие по вкусу, они хорошо сочетаются с лимоном или молоком. Лучше использовать во время утреннего чаепития.

♦ *Авиценна* ♦ *Счастливое семейство*

Марки крупнолистового цейлонского чая. Производятся из чайных листьев, собранных на горных плантациях. Обладают сильно выраженным ароматом, полным и насыщенным вкусом. Хорошо сочетаются с молоком.

♦ *Золотой Иероглиф* ♦ *Священная Пагода*

Черные китайские чаи с особо крупным листом. Дают настой золотисто-медного цвета. Обладают сильным экзотическим ароматом.

♦ *Холодный «Майский чай»*

Этот чай удачно сочетает достоинства натурального чая и низкокалорийного прохладительного напитка. Выпускается пять вариантов: лимонный, вишневый, персиковый, малиновый, черносмородиновый в

жестяных банках, пластиковых бутылках и пакетах тетра-пак различной емкости.

♦ *Вечерняя Москва*

Крупнолистовой цейлонский чай стандарта «Оранж Пеко». Разработан совместно с популярной газетой «Вечерняя Москва». Дает настой интенсивного и прозрачного янтарно-малинового цвета с прекрасными вкусо-ароматическими качествами.

♦ *Корона Российской Империи*

♦ *Бухта Коломбо* ♦ *Сафари* ♦ *Королевское Сафари* ♦ *Золотые Лепестки* ♦ *Серебряные Лепестки* ♦ *Вечерняя Москва*

Пакетированные варианты производимых фирмой популярных марок одноименных черных байховых чаев. Для изготовления пакетированных чаев используется специально изготовленная во Франции и Германии фильтровальная бумага, более легкая и прочная, чем аналогичная бумага, используемая на Западе.

♦ *Цветок Лотоса* ♦ *Сафари* ♦ *Королевское Сафари*

Листовые черные байховые индийские чаи. Производятся из листьев среднего размера, собранных на плантациях Ассама. Чаи дают полный и насыщенный настой с нежным вкусом и ароматом.

♦ *Сударушка* ♦ *Бенгальский Тигр*

♦ *Байховый* ♦ *Рошика*

Средние по качеству черные листовые индийские чаи, рассчитанные на каждодневное потребление широких слоев населения. Обладают хорошим тонизирующим эффектом.

♦ *Жасминовый чай*

Марка китайского зеленого чая, ароматизированного особым сортом жасмина. Обладает богатым и насыщенным ароматом, свойственным такого рода чаю.

♦ *Китайский Дракон*

Марка элитного китайского зеленого чая, обладающего мягким вкусом и ярко выраженным ароматом.

Выпускается не только рассыпным, но и в пакетиках по 2 г. Это первый на отечественном рынке зеленый пакетированный чай.

♦ *Эрл Грей* ♦ *Черника* ♦ *Апельсин*

♦ *Персик* ♦ *Лимон* ♦ *Клубника* ♦ *Черная Смородина*

Марки ароматизированных пакетированных чаев. Производятся с использованием качественного цейлонского чая, фруктовых компонентов и натуральных ароматизаторов, изготовленной по специальной технологии бумаги, не дающей постороннего привкуса.

♦ *Гранулированный растворимый чай*

Представляет собой гранулированный чай с добавлением фруктово-ягодных наполнителей. Для приготовления этого витаминного напитка одинаково годится горячая и холодная вода.

♦ *Город Солнца* ♦ *Три Исполина*

Марки индийского крупнолистового чая. Обладают всеми характерными вкусо-ароматическими свойствами, присущими классическим индийским чаям.

### **Компания «Международный дом чая»**

Владелец торговой марки «Старая Москва», компания «Международный дом чая» выпускает свою продукцию в г. Ростов Ярославской области на пищевом предприятии «Аронап».

Она известна маркой чая Дарджилинг, Ассам, а также чаем, полученным купажированием этих двух известных индийских чаев. Компания занимается выпуском чая в одноразовых пакетиках.

Новая разработка фирмы — марка *Златоглавая Россия* с использованием лучших сортов чая из Индии, Шри-Ланки, Китая, Кении и других стран.

### **Компания «Московский чай»**

Компания образована совсем недавно — в 1997 году. Основа ее деятельности — закупка чайного сырья, разработка собственных оригинальных марок и продажа готовой продукции. Компания стремится достичь высокого качества своего чая при достаточно низкой цене.

Наряду с различными марками черного байхового чая ЗАО «Московский чай» поставляет чайные смеси с натуральными травами. Купажирование и упаковка продукции производится на фабрике в подмосковном городе Видное.

#### **♦ Старая площадь**

Чай черный байховый высшего сорта. Вырабатывается из отборного индийского чайного листа.

#### **♦ Семейный**

Купажированная марка черного байхового чая первого сорта

на основе сырья из Китая, Индии и Грузии. Смесь мелколистового с гранулированным.

#### **♦ Красная площадь**

Марка индийского гранулированного чая первого сорта. Купаж нескольких сортов индийского чая.

#### **♦ Чистые пруды**

Марка черного байхового пакетированного чая первого сорта. Вырабатывается из отборных сортов листового чая, собранного в высокогорных районах Индии.

#### **♦ Армейский ♦ Сухарева Башня**

#### **♦ Городской**

Марки черных байховых чаев. Произведены на основе индийских и грузинских сортов чая.

#### **♦ Яуза**

Марка черного байхового чая высшего сорта. Вырабатывается из отборных сортов крупнолистового индийского чая.

#### **♦ Замоскворечье**

Марка листового индийского чая первого сорта.

#### **♦ Китайский жасмин**

Марка зеленого байхового китайского чая с жасмином в качестве ароматизатора.

#### **♦ Чай черный байховый с натуральной душицей**

Марка чайной смеси с натуральной душицей из Горного Алтая, известного своей экологической чистотой. Помимо традиционного тонизирующего действия, чай обладает специфическим ароматом душицы.

#### **♦ Чай черный байховый с листом чабреца**

Марка чайной смеси с листом чабреца, собранном в Горном

Алтае. Этот ароматный напиток полезен для профилактики простудных заболеваний.

♦ *Чай черный байховый с цветком зверобоя*

Чайная смесь с цветком зверобоя. Полезен при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Обладает противовоспалительным и общеукрепляющим действием.

♦ *Чай черный байховый с листом бадана*

Чайная смесь с листом бадана. Обладает успокаивающим эффектом. Нормализует деятельность сердечно-сосудистой системы, оказывает противовоспалительное действие.

♦ *Чай черный байховый с натуральным шиповником*

Чайная смесь с натуральным шиповником. Ароматный напиток. Полезен при пониженном тоне, астеническом состоянии.

**Компания «Никитин и К°»<sup>199</sup>**

Компания Торговый Дом «Никитин и К°» была основана в октябре 1995 года, объединив под своим началом три крупные чаеразвесочные фабрики России: Московскую, Рязанскую и Иркутскую.

Торговый Дом «Никитин и К°» предлагает потребителям различные сорта индийского, а также китайского чая. Компания осуществляет полный контроль за качеством произво-

димой продукции. Наряду со старыми, давно зарекомендовавшими себя марками чая (например, знаменитый Чай индийский со слоном), компания расширяет ассортимент и продвигает на рынок новые торговые марки.

ТД «Никитин и К°» производит чай по вполне доступным ценам. Поставка чая для массового потребления составляет основу коммерческой политики компании, предлагающей следующие его марки:

♦ *Чай индийский*

Известный «Чай со слоном» относится к одним из самых популярных марок в России.

Выпускается в различной фасовке в виде черного байхового мелкого и пакетированного. Московская чаеразвесочная фабрика поставляет чай высшего, первого и второго сорта, а Рязанская фабрика — чай первого и второго сорта.

♦ *Чай №36*

Черный байховый мелкий чай, первый сорт которого производится в Москве и в Рязани.

♦ *Бархатный*

Чудесный мягкий и душистый индийский черный байховый чай высшего качества.

♦ *Никитин особый*

Крупнолистовой индийский чай для истинных ценителей и знатоков. Полностью сохраняет изысканный аромат тропических плантаций.

♦ *Никитин классический*

Листовой индийский чай с приятным вкусом и ароматом, с ярким прозрачным настоем.

♦ *Никитин гранулированный*

Чай специальной технологии (СТС), позволяющей получить

<sup>199</sup> Компанию Торговый дом «Никитин и К°» относим к российским, поскольку она находится и работает в России. Однако все три ее фабрики принадлежат западной компании «Краун Трейд энд Файненс, Инк», зарегистрированной на британских Виргинских островах.

наиболее насыщенный яркий настой с терпким вкусом. Особенно хорош с молоком.

- ♦ *Никитин листовой*

Черный листовой индийский чай с приятным вкусом и ароматом. Выпускается высшего и первого сорта.

- ♦ *Индостан*

Чай индийский гранулированный (СТС) с интенсивным настоем и терпким вкусом. Рекомендуются пить с молоком. Выпускается первого и второго сорта.

- ♦ *Купеческий чай*

Марка представляет собой смесь высококачественного индийского и китайского чая. Чай обладает богатым терпким вкусом и тонким ароматом.

Купеческий чай получил свое дальнейшее развитие в виде новых марок: Купеческий Индийский, Купеческий Цейлонский, Купеческий Юньнань, Купеческий Зеленый в упаковках по 100 г и чай в пакетиках Чай Купеческий Индийский и Чай Купеческий Цейлонский.

- ♦ *Никитин Earl Grey* ♦ *Никитин Клубника* ♦ *Никитин Вишня* ♦ *Никитин Лимон*

Серия ароматизированных чаев. Представляют собой черный байховый чай Никитин с добавлением соответствующих ароматизаторов.

### **Компания «Орими Трейд»**

Ведет свою деятельность с октября 1994 года как торговая организация. Уделяет особое внимание качественному обслуживанию своих торговых партнеров и потребителей.

По объему продаж чая занимает первое место в северо-западном регионе России и входит в пятерку крупнейших чайных компаний страны.

«Орими Трейд» предлагает чай собственных торговых марок, включающий более 70 сортов.

Четыре торговые марки фирма поставляет сортами — «Бест» — в ярких желтых и красных пачках стандартов «Пеко» и «Оранж Пеко», «Букет» — чай с типсами в пачках серебристого цвета, «Высокогорный» — в пачках черно-красного цвета и т. д.

«Орими Трейд» старается работать с крупными зарубежными компаниями с высокой репутацией, а также осуществляет строгий контроль за качеством продукции и сроками ее доставки в Россию.

- ♦ *Принцесса Гита*

Эта торговая марка черного байхового чая, выращенного в Южной и Северной Индии (крупнолистовой «Бест», среднелистовой и листовой «Премиум» и «Медиум», мелколистовой «Экономи», гранулированный (СТС) и чай в пакетиках) в полной мере обладает превосходными тонизирующими свойствами классических ассамских чаев, прозрачным настоем, и тонким выразительным ароматом.

Особое место занимает чай этой торговой марки, обозначенный как «Высокогорный Дарджилинг» и «Высокогорный Нилгирис». Кроме того, пакетированный чай подразделяется на Ассам, Дарджилинг и Нилгирис.

- ♦ *Принцесса Нури*

Эта марка черного байхового цейлонского чая вырабатывается следующих сортов: крупноли-

стовой «Бест», высокогорный, крупнолистовой и листовой «Флаувери», среднелистовой «Премиум», гранулированный (СТС), ароматизированный нескольких видов (лимон, бергамот, черная смородина, клубника, абрикос, яблоко, персик, манго, малина, вишня) и чай в пакетиках.

♦ *Принцесса Канди*

Марка этого черного байхового цейлонского чая (среднелистового «Премиум», среднелистового и листового «Медиум» в пакетиках для разовой заварки (подразделяется на чай из района Нуvara Элиа, Ува, Рухуну и Димбула)) отличается сравнительно низкой ценой при неплохих вкусо-ароматических характеристиках. Это средний по качеству чай с равнинных и предгорных плантаций, доступный широкому кругу потребителей. Хорош для утреннего и дневного потребления.

♦ *Принцесса Ява*

Под этой маркой в торговлю поступает индонезийский черный байховый и зеленый чай. И тот, и другой производится разных сортов: «Бест», «Премиум», «Медиум».

**Концерн «Русский продукт»**

Концерн был создан в сентябре 1996 года. Он является крупнейшим производителем пищевых концентратов для населения со средним уровнем дохода.

Концерн предлагает российскому потребителю несколько марок своего чая.

♦ *Бодрость*

Выпускается с 1980 года и хорошо известен российскому покупателю. Производится из лучших сортов чайного листа. Обладает сильным ароматом, хорошими вкусовыми данными. Помимо черного байхового чая, вырабатывается пакетированный чай «Бодрость» в двух вариантах — обыкновенный и ароматизированный лимоном.

Кроме того, концерн предлагает чай: *Китайский (черный), Китайский (зеленый), Индийский (1 и 2 сорт), Цейлонский.*

**Компания «Теастан»**

Гордость Республики Башкортостан, АОЗТ «Теастан» ведет свое начало с 1943 года, когда была основана Уфимская чаепрессовочная фабрика. Сегодня «Теастан» — один из лидеров на российском рынке чая, предлагающий десятки наименований черных, зеленых, ароматизированных и других видов чая. Все они имеют российский сертификат качества №1.

Продукция компании резко выделяется по качеству среди широкой гаммы марок чая на российском рынке. Ее маркетинговый лозунг — «Традиции и совершенство» — подчеркивает двуединую цель: бережное сохранение тысячелетних традиций потребления чая и дальнейшее совершенствование технологии его производства. О том, что это действительно так, свидетельствует продукция «Теастан», ее оригинальные разработки новых марок чая.

♦ *Султан*

Марка черного байхового индийского чая из так называемой



«Восточной серии». Производится по традиционной технологии английского утреннего чая из сырья, собранного на юге Индии в штате Тамил Наду.

Чай обладает великолепными тонизирующими свойствами. Хорош как утренний чай.

♦ *Калиф*

Марка черного байхового индийского чая «Восточной серии». Этот среднелистовой, высокогорный первосортный чай производится из сырья, собранного в штате Бенгалия. Обладает мягким вкусом и нежным ароматом.

♦ *Раджа*

Марка первосортного черного байхового среднелистового чая. Вырабатывается из сырья, собранного по традиционной ручной технологии на отрогах индийских гор Нилгири. Содержит сравнительно небольшое количество кофеина, благотворно влияет на работу желудочно-кишечного тракта. Является хорошим вечерним чаем.

♦ *Фараон Тутанхамон*

Марка китайского крупнолистового чая. Производится из сырья, собранного в провинциях Хунань и Ниньчжоу. Считается чаем Силы благодаря высокому содержанию в нем витамина С. Чай высшего сорта с отборными, красиво скрученными чайниками. Обладает своеобразным, оригинальным и неповторимым вкусом, очень нежным и запоминающимся ароматом.

♦ *Сфинкс*

Марка китайского чая. Благодаря содержанию в нем витами-

нов группы РР считается чаем Мудрости.

♦ *Нефертити*

Марка китайского крупнолистового чая. Его оригинальная композиция — это купаж черного и зеленого чая. Она приготовлена титестерами компании. Сырье для чая собирается на Юньнань-Гуйчжоузском плато.

Этот чай сорта «высший» содержит витамины группы В и считается чаем Красоты. Он обладает высокой экстрактивностью, что позволяет заваривать его 2–3 раза. Чаю присущ тонкий вкус и изысканный аромат.

♦ *Чайный караван*

Марка первосортного индийского черного пакетированного чая. Дает золотистый настой, обладает хорошими вкусо-ароматическими качествами при доступной для массового потребителя цене.

♦ *Шоколадный*

Пакетированный чай, сочетающий в себе вкус сортового чая и шоколада. Относится к виду ароматизированных чаев с растительными добавками.

Этот уникальный продукт расфасован в облегченные однослойные пакетики, что делает его удобным в применении и доступным по цене. Гармоничное сочетание удачно подобранных вкусовых пропорций чая и шоколада позволило создать новый для отечественного рынка ароматный продукт.

Хорош для употребления с молоком.

♦ *Райский сад*

Китайский зеленый листовый байховый чай высшего сорта. Вы-

рабатывается из чайного листа, собранного в провинции Хунань. Обладает отличными тонизирующими свойствами и богатым ароматическим букетом.

♦ *Золотой корень*

Чай из серии «Здоровье», производимый купажем элитных сортов чая, с родиолой розовой, которая собирается на высокогорных лугах Кыргызстана.

Способствует повышению работоспособности, защищает силы организма, снижает опасность инфекционных и степень риска онкологических заболеваний.

Кроме того, компания поставляет элитные цельнолистовые цейлонские чаи *Янтарный* и *Жемчужный*, индийский *Ассам*, а также *Кенийский*, *зеленый Яшел*, серию фруктовых чаев (например, *Миндальный*) и ряд других марок.

**Фирма «Фрипп»**

Эта российская фирма занимается распространением оздоровительных чаев, производимых польской фирмой «Elanda» совместно с Медицинской ассоциацией Нижнего Новгорода.

Потребителям предлагаются пакетированные чаи марок Иван Кузьмич и Похудей. В состав последнего входят каркаде и александрийский лист. Чай богат витаминами группы В, органическими кислотами, микроэлементами.

Кроме того, фирма предлагает чай Каркаде, а также китайские сборы для снижения веса, очищения внутренних органов, повышения сопротивляемости к онкозаболеваниям: *Летящая ласточка*, *Возвращение весны*, *Си Ши*, *Принцесса Гуй Фэй*, *Канкура*, *Оолонг*, *Черный дракон*, *Золотой дракон*. Все они

дают насыщенный настой, обладают различными вкусовыми характеристиками и богатой ароматической гаммой<sup>200</sup>.

**Торговый дом «Юнио»**

Торговый дом «Юнио» занимается реализацией широкого спектра продуктов, в том числе чая и кофе. Он владеет торговой маркой «Sunny»<sup>®</sup>.

♦ «Sunny»<sup>®</sup> *Великан джунглей*

Индийский черный байховый листовой чай.

♦ «Sunny»<sup>®</sup> *Король джунглей*

Марка индийского гранулированного (СТС) чая.

♦ «Sunny»<sup>®</sup> *Книга джунглей*

Марка индийского гранулированного (СТС) чая. Купаж сортов чайного листа, собранного на плантациях Северной и Южной Индии. Чай дает крепкий, выразительный настой.

♦ «Sunny»<sup>®</sup> *пакетированный*

Производится из нескольких сортов индийского чая, выращенного в штате Ассам. В чайный пакетик, как принято, засыпается 2 г черного чая.

Кроме того, торговый дом представляет на российском рынке чайную продукцию своих партнеров — индийской компании «Madhu Jayanti» и английской «Ahmad».

**Фирма «Юта и Юта»**

Известная российская компания ведет успешную работу на российском рынке с 1991 года, организовав тор-

<sup>200</sup> Эти же марки китайских травяных сборов, а также чай Похудей наряду с большим ассортиментом другой польской продукции предлагает московская компания «Максимум».

говлю крупнолистовым чаем из Шри-Ланки, Индии и Китая. На сегодняшний день «Юта» входит в четверку крупных торговых компаний России. Деловая политика фирмы, на первый взгляд, довольно проста: поставлять только качественный чай. Но дело в том, что хороший чай недешев. Поэтому «Юта» главную свою задачу видит в возрождении добрых традиций русского чаепития, предлагая не только качественный, но и доступный по цене чай.

Идея фасовать чай в России возникла у руководства «Юты» в 1995 году. Это существенно снизило таможенные пошлины и транспортные расходы. Фирма закупила новые весовые дозаторы для расфасовки крупнолистового чая. Производство непрерывно развивается и расширяется в соответствии с запросами клиентов.

Чай под торговой маркой «Императорский» обладает отменным вкусом и прекрасным ароматом. Покупателю предлагается целая серия чаев с названиями старинных русских городов.

«Юта» также представляет на российском рынке различные сорта фасованного в Германии чая немецкой компании «Pukala».

Она ищет свои, нетрадиционные подходы к работе на рынке. В основу своей концепции сбытовой политики фирма положила идею «русской упаковки» (например, фарфоровые коробки в национальном стиле и т. д.). Если компания «Никитин и К°» владеет исторически раскрученными в России марками чая, то компания «Юта» выходит на рынок со своими собственными сортами в броских и ярких упаковках.

Работая исключительно с импортным чаем, российские компании

оказывают довольно сильное воздействие на мировой рынок этого напитка. Так, например, закупка ими чая в Шри-Ланке привела к его резкому подорожанию.

В связи с ростом цен в Шри-Ланке интерес независимых российских импортеров в 1996 году заметно сместился в сторону индийского чая, а компания «Юта» переключилась на поставки не только индийского, но и китайского чая.

«Юта» проводит активную рекламную кампанию по продвижению своего товара. Она выступила спонсором проведенного газетой «Известия» конкурса «Золотой самовар».

Среди марок чая, поставляемого «Ютой», следует отметить следующие:

♦ *Русская ярмарка*

Крупнолистовой черный байховый чай. Выращен на Цейлоне на высокогорных плантациях (1200 метров над уровнем моря). Расфасован там же.

Производится по традиционной технологии с использованием специальной обработки, удаляющей прожилки, что придает напитку более тонкий вкус. Чаинки небольшого размера (стандарт «Пеко»).



♦ *Столица* ♦ *Суздаль* ♦ *Императорский*

Эти три марки представляют собой практически один и тот же сорт черного крупнолистового цейлонского чая, однако собранного на разной высоте над уровнем моря — от 600 до 1200 метров. Чайный лист скручен продольно, что придает напитку терпковато-сладковатый привкус.

♦ *Павлов посад*

Цейлонский высокогорный листовый чай с умеренно терпким вкусом, ярким и насыщенным настоем. Наличие типсов придает напитку выразительный и приятный аромат. На I-м Международном специализированном салоне «Чай и Кофе» среди чаев высшего сорта признан лучшим.

♦ *Царское село* ♦ *Утро* ♦ *Звездная ночь* ♦ *Восточный базар* ♦ *Золотая осень*

Высококачественные марки черного крупнолистового байхового чая, выращенного в китайской провинции Юньнань. Обладают приятным терпким и бархатистым вкусом без неприятной резкости.

Эти марки чая различаются высотой расположения чайных плантаций, а также временем сбора.

♦ *Раджа* ♦ *Жемчужина Агры*

♦ *Долина Ганга* ♦ *Богатырский*

Марки индийских гранулированных чаев, производимых по традиционной технологии (СТС). Дают крепкий и насыщенный настой. Дешевые чаи для быстрой заварки.

♦ *Великие Луки*

Высококачественный крупнолистовой индийский чай. Выращен

в горных районах Западной Бенгалии на высоте 1200 метров над уровнем моря. Чай содержит типсы, придающие ему выразительный медово-мускатный оттенок во вкусе и аромате. Чай дает яркий и красивый настой.

♦ *Сита* ♦ *Золотой остров*

Высококачественные марки черных байховых листовых чаев. Производятся из чайного листа, выращенного и собранного в Индонезии. Чаи отличаются приятным терпким вкусом, нежным ароматом и длительным послевкусием. Хорошо сочетаются с молоком. Идеально подходят для утреннего чаепития.

♦ *Ростов Великий*

Зеленый китайский чай из провинции Юньнань.

♦ *Особый* ♦ *Город Суздаль* ♦ *Столичный* ♦ *Сергиев Посад*

Несмотря на то, что на упаковке каждого из этих чаев написано «крупнолистовой цейлонский», эти марки представляют собой купажируемые чаи. Они производятся из смеси лучших сортов цейлонских и китайских чаев.

♦ *Смородина* ♦ *Клубника* ♦ *Лимон*

♦ *Малина*

Черные байховые ароматизированные чаи с натуральными экстрактами соответственно черной смородины, клубники, лимона и малины.

Чаи обладают отменными вкусовыми качествами и великолепным ароматом.

♦ *Граф Грей*

Отборная марка крепкого листового чая с приятным ароматом бергамота. У чая богатый

вкус и прекрасный цвет настоя.

- ♦ **Жасминовый**

Высококачественный китайский зеленый байховый чай из провинции Юньнань. Ароматизирован цветками жасмина, тонкий аромат которого выгодно подчеркивает вкус напитка.

- ♦ **Черный байховый** ♦ **Малина**
- ♦ **Клубника** ♦ **Черная смородина**
- ♦ **Лимон** ♦ **Вишня** ♦ **Абрикос** ♦ **Граф**

**Грей**

Марки пакетированных чаев для быстрой заварки.

- ♦ **Фруктовый**

Марка фруктового чая без содержания кофеина. Во фруктовую композицию входят сушеные чашечки гибискуса, ягоды шиповника, апельсиновые корки, лимон, киви. Напиток обогащен почти всеми группами витаминов и может употребляться как в горячем, так и в холодном виде. Обладает великолепным ароматом. Рекомендуются как общеукрепляющее средство и для профилактики различных заболеваний и авитаминоза.

- ♦ **Роза Каира**

Цветочный напиток, изготавливаемый из сушеных чашечек гибискуса. Может употребляться как горячим, так и холодным. Содержит много витамина Р, укрепляет стенки кровеносных сосудов, снижает кровяное давление, помогает очистке организма.

- ♦ **Чистый Цейлонский** ♦ **Барыня**

Марки черного листового цейлонского чая среднего качества. Обладают приличными вкусовыми качествами и неплохим

ароматом при сравнительно невысокой цене, что делает их доступными для широкого круга потребителей.

Кроме того, продукцией фирмы является высококачественный крупнолистовой индийский чай *Сабантуй*, китайский черный байховый *Гранатовый рассвет*, а также чай *Гурман*.

### **Другие поставщики**

Помимо вышеперечисленных, чайным бизнесом занимаются и другие российские компании. Некоторые из них уже успели зарекомендовать себя, как например, «Рубин-Аджио», другие еще находятся в начале пути.

Торговый дом «Рубин-Аджио» был основан в феврале 1992 года в Санкт-Петербурге. Он торгует продукцией индийской фирмы «Аджио», цейлонской «Кволити», английской «Твайнингс», голландской «Дау Эгбертс».

Под торговой маркой Восточный купец в Россию поставляется несколько наименований чая: *Восточный купец*, *Золотая колесница*, *Бархатная ночь*, *Черный жемчуг*. Все они произведены и расфасованы в Индии и являются гранулированными (СТС) чаями.

Московская компания «Максимум» реализует высокогорный, крупнолистовой, ароматизированный и черный пакетированный варианты чая под торговой маркой *Хилтон* (Hiltop).

Русская православная церковь предлагает марку чая *Святая Русь*, компания «Юнипак» (г. Серпухов) — черный пакетированный чай *Кавалер*, компания «Бета Москва» — несколько марок цейлонского *Бета чая*®, чайный дом «Гранд» — марки гранулиро-

ванных чаев *Великий тигр*, *Великая равнина*, *Калькутта* и другие

## **ЧТО МОЖЕТ РАССКАЗАТЬ ЧАЙНАЯ УПАКОВКА**

Бросая растерянный взгляд на красочные ряды образцов товара, неискушенный в тонкостях чайного дела потребитель часто покупает тот чай, который выглядит заманчиво, привлекает взор.

А между тем такой подход может сослужить плохую службу. Упаковать некачественный или вообще бросовый товар в яркую упаковку, чтобы сбыть его, — это один из самых простых и старых приемов недобросовестного производителя. Поэтому нельзя ни в коем случае принимать на веру пеструю чайную упаковку, а главное — надо четко представлять себе, какую информацию она обязана содержать, чтобы не ошибиться в выборе. Таким образом, вопрос о чайной упаковке и той информации, которую она должна содержать, приобретает исключительно важное значение.

Это понимают российские властные структуры. Они создают соответствующие регламентирующие документы. Основной среди них — Закон «О защите прав потребителей», статья 8 которого обязывает производителей и распространителей информировать покупателя об изготовителе и о самом товаре. Государственный стандарт 1997 года конкретизирует эту статью Закона применительно к разным видам пищевых продуктов, в том числе и к чаю.

Прежде всего закон определяет

форму надписей и место их нанесения на упаковку. Надписи должны быть четкими и легко читаемыми, без всяких разночтений и неясностей. Производитель обязан всю информацию размещать на строго определенном, всегда одном и том же месте упаковки. Запрещается менять место расположения надписей при изготовлении новых партий товара.

Закон обязывает поставщиков продукции, в том числе и иностранных, размещать информацию о товаре на государственном, т. е. русском языке. Это требование совершенно естественно и справедливо. Оно позволяет потребителю четко определить, в том, что он покупает именно тот товар, который ему нужен.

Все надписи на чайной упаковке можно условно разделить на две группы — информация о производителе и информация о самом товаре.

### **Информация о производителе чая**

Закон обязывает в обязательном порядке указывать фирменное наименование производителя, которое включает в себя собственно название фирмы (например, «Dilmah») и ее организационно-правовую форму (например, обозначения: «Company» — компания, «branch» — отдел, (Pvt.) — эта аббревиатура в скобках означает английское слово «Private» — частный). Организационно-правовая форма производителя и поставщика продукции важна для определения (в случае необходимости) объема ответственности, который неодинаков у разных контрагентов.

Кроме того, обязательно должен

быть обозначен юридический адрес производителя, т. е. тот, по которому зарегистрировано предприятие. Он является гарантией того, что в случае необходимости производителя можно будет найти.

Если помимо производителя чай упакован, экспортирован или импортирован другим контрагентом, то должны быть указаны и его данные: наименование и юридический адрес.

Любители чая обычно обращают самое пристальное внимание на информацию о стране-производителе, которая обязательно должна быть указана.

Что касается Китая, то на чайной продукции из этой страны традиционно помещается надпись «Продукция Народной Республики Китай» («Produce of the People's Republic of China»). Но только не надпись «Made in China», которая на китайском и тайваньском чае не ставится.

В отличие от китайского на упаковках с индийским чаем присутствует надпись «Made in India». Однако сама по себе она еще не является свидетельством подлинности индийской продукции. Покупая индийский чай, следует обращать особое внимание на производителя, так как случаев поставки в нашу страну некачественного и даже фальсифицированного чая из Индии зарегистрировано очень много. Например, в 1995 году были забракованы чаи Indian Tea, Ambo Aroma Classic и ряд других.

Лучшие цейлонские чайные фирмы «Млесна», «Дилма», «Кволити» поступают так же, как китайские: употребляют надпись «Packed in Sri Lanka», но никогда не «Made in Sri Lanka».

Если не хотите быть обманутыми

при покупке, внимательно осмотрите упаковку. Настоящий индийский и цейлонский чай всегда отмечен государственным знаком этих стран:



На индийских чайных упаковках помещено стилизованное изображение женщины-собирательницы чая с корзиной за спиной.

На цейлонских упаковках ставится «Лев» — знак качества цейлонского чая, использование которого контролируется Департаментом цейлонского чая. Он может быть поставлен только на продукции, произведенной в Шри-Ланке из 100%-ного цейлонского сырья.

Даже отъявленные мошенники остерегаются подделывать эти знаки.

## Информация о чае

Вполне естественно, что для потребителя информация о самом чае всегда более важна, чем информация о его производителе.

Прежде всего покупатель обращает внимание на марку чая. Он ищет знакомые, уже опробованные чаи, но и не прочь купить что-то другое в надежде открыть для себя новые вкусоароматические свойства любимого напитка.

Современный российский рынок может предложить потребителю массу всевозможных названий напитка. Многие из компаний уже одним на-

званием чая стремятся передать точный колорит продукта. В результате на покупателя обрушился поток всевозможных «раджей», «слонов», «тигров» и других экзотических названий. Но такие названия чая хотя бы понятны потребителю. Хуже, когда его глаз останавливается на названиях вроде Каджурахо, Канченджунга, которые не притягивают, а отталкивают покупателя, несмотря на хорошее качество чаев, которое они обозначают.

На отечественном чайном рынке встречаются случаи, когда чаем дают громкие названия. А между тем такое название с претензией на исключительное, высочайшее качество продукта оказывается на самом деле не чем иным, как своеобразным маркетинговым приемом, к которому прибегают мелкие, непрофессиональные фирмы с надеждой максимально выгодно реализовать свой товар порой весьма посредственного качества.

С другой стороны, российский рынок наполнен также большим количеством чая, не имеющего своей марки и названия. На упаковках такого товара помещены обозначения весьма общего характера (например, «Чай индийский байховый», «Чай цейлонский крупнолистовой»). Это ставит в тупик продавцов, ломающих голову над тем, как обозначить продукт в ценниках, и затрудняет его продвижение на рынке. Понятно, что простая надпись «Чай» никого не может удовлетворить. Она обязательно должна сопровождаться дополнительной информацией, раскрывающей его потребительские свойства и качества. Именно они выделяют этот товар из ряда других подобных ему

марок. Человек редко покупает просто чай. В силу сложившихся пристрастий его интересует продукт вполне определенного типа и качества. Вот почему характеристика чая, содержащаяся на упаковке, приобретает в глазах покупателя особое значение. Надписей, дающих определение конкретному чаю, используется довольно много. Особенно изобретательны в этом плане иностранные поставщики.

Надписи, характеризующие чай, могут обозначать:

- ♦ тип чая (байховый, гранулированный, ароматизированный, пакезированный, фруктовый, черный, зеленый и т.д.). На заграничных упаковках иногда помещают надпись «Луз Ти» («Loose Tea»), обозначающую рассыпной, развесной, т. е. байховый чай.

Особо следует остановиться на часто употребляемой надписи «Orthodox Tea». Основное значение этого слова с латинской основой — «ортодоксальный», в связи с чем в ряде газетных заметок некоторые некомпетентные авторы причислили чай с такой надписью к продукту, поставляемому русской православной церковью. На самом деле все очень просто: такая надпись обозначает не что иное, как «общепринятый», т. е. рассыпной, байховый чай;

- ♦ размер используемого чайного листа (крупнолистовой (Big Leaf), особо крупнолистовой, листовой средний или среднелистовой и т.д.). В данном случае речь идет о стандарте чайной продукции, которую российские чаепроизводящие фирмы с недавних пор начали обозначать именно так. Зарубежные производители по-прежнему используют широко распространен-



ные в мире обозначения различных стандартов чайного листа (ОР — «Оранж Пеко», ВОР — «Брокен Оранж Пеко», Р — «Пеко» и т. д.). Некоторые иностранные фирмы, давно занимающиеся чайным бизнесом, применяют собственные обозначения стандартов чайного листа (см., например, раздел «Компания «Ахмад» («Ahmad»);

- ♦ высоту расположения плантаций, сырье которых используется при изготовлении данного чая, относительно уровня моря (например, «высокогорный чай» или по-английски «High Grown»);

- ♦ использование чайных листьев какой-то одной, определенной страны (например, «Чистый цейлонский чай» («Pure Ceylon Tea»), «Чистый китайский чай» («Pure Chinese Tea») и т. д.) Иногда применяется надпись «100%-ный чистый цейлонский чай без добавок»;

- ♦ смесь чая различных стран, плантаций и сортов. Иностранные производители в таких случаях помещают надпись «Великолепная смесь» («Finest Blend») или «Специальная смесь» («Special Blend»). Некоторые из фирм помещают на чайных упаковках надписи: «Первосортная смесь» («Premier Blend»), «Смесь для чайных вечеров» («Tea Party Blend»), «Высококачественная смесь» («Rich Blend») и т. д.;

- ♦ если чай произведен из чайного листа, собранного на одиночной плантации, то в таких довольно редких случаях обычно помещается надпись «Единственная плантация» («Single estate»), за которой следует ее название. Понятно, что такая информация на чайной упаковке может принадлежать лишь выдающемуся чаю,

производимому на самых престижных плантациях<sup>201</sup>;

- ♦ качество чая, его сортность. Эта надпись по сути своей является главной, центральной. К сожалению, какой-то единой, строго установленной системы обозначения качества чая не существует.

Некоторые отечественные производители придерживаются старой, советской системы обозначения качества («Букет», «Экстра», «Высший», 1-й, 2-й, 3-й сорт), другие употребляют заграничную маркировку качества, но на русском языке («Уникум», «Высочайший» и т. д.). Третьи еще больше усложняют ситуацию, предлагая и на русском, и на английском указания на качество чая типа «Премиум» («Premium»), «Медиум» («Medium»), «Бест» («Best»)<sup>202</sup>. Зарубежные поставщики могут предложить свои собственные обозначения качества (например, «Чай превосходного качества» («Exclusive Quality Tea»).

Поэтому на чайных упаковках можно найти самые замысловатые указания на качество продукта.

Лучшие по качеству чаи маркируются надписями «Голден Типс»

<sup>201</sup> Такая информация о конкретном производителе элитной некупажированной продукции нашла широкое применение в мировом виноделии, особенно в бордоском (Франция). Местные так называемые «замковые вина» — вина из шато (Chateau) — наиболее качественные и дорогие. Этот принцип также применяется и в кофейном производстве, хотя и в меньшей мере (См. Ю. Иванов. Мир вина. — Смоленск, 1998; Ю. Иванов. Наш любимый кофе. — Смоленск, 2000).

<sup>202</sup> Так «зашифрованы» мало понятные широкому кругу потребителей качественные показатели чая, имеющие вполне приемлемые русские аналоги, соответственно: «Первоклассный», «Среднего качества», «Лучший» или «Отличный».

(«Golden Tips») и «Гаден Фреш» («Garden Fresh»). Первая надпись обозначает, что чай содержит только типсы и поэтому обладает самыми высокими вкусо-ароматическими качествами. Надпись «Гаден Фреш», переводимая как «свежесть цветущего сада», означает, что чай пакуется непосредственно там, где выращен и собран, т. е. обладает более высоким качеством, чем обычный.

Закон «О защите прав потребителей» требует указывать состав продукта при условии, что он не однокомпонентный. Этот пункт Закона особенно важен для характеристики ароматизированных, фруктовых и других типов чаев, отличающихся сложным составом. В таких случаях производитель обязан снабдить свой продукт максимально возможной информацией о его составе, с тем чтобы покупатель был уверен, что покупает именно то, что хочет.

Чайная упаковка должна также содержать информацию о массе нетто в метрической системе мер или количестве пакетиков в упаковке, если чай пакетированный. Некоторые производители указывают, сколько чашек напитка можно заварить из содержащегося в упаковке чая.

Чай — это пищевой продукт с определенным сроком годности. Поэтому любая чайная упаковка должна иметь указание на месяц и год, до какого можно употреблять продукт.

Срок годности чая начинается с даты его расфасовки<sup>203</sup>. Здесь необходимо заострить внимание потребите-

<sup>203</sup> Некоторые иностранные фирмы, особенно заботящиеся о качестве своего товара, например, цейлонская «Кволити», указывают месяц сбора чайных листьев. Этот месяц, однако, всегда совпадает с месяцем расфасовки чая.

ля: по мнению автора, это самая важная информация, которую покупатель должен получить для себя. Она принципиально важна, так как свежий чай низкого сорта может оказаться вкуснее и ароматнее высокосортного и дорогого старого чая!

Неискушенный в чайных делах потребитель может не владеть информацией о том, как правильно хранить чай. Поэтому информация об условиях хранения продукта должна быть, согласно требованиям Закона, указана на его упаковке. Для чая это температурные условия и уровень влажности, а также рекомендации хранить его в плотно закрытой емкости в сухом и прохладном месте вдали от сильно пахнущих веществ.

Еще один важный аспект — информация о способе приготовления напитка. Не все могут правильно заваривать чай. Считая эту операцию элементарной, потребители тем не менее не придерживаются порой важных моментов, благодаря которым экстракция чая проходит быстро и полно. Понятно, что заварив вкусный и ароматный напиток, такие потребители грешат на качество чая, которое в данном случае совсем ни при чем.

На чайных упаковках могут быть размещены и другие надписи, содержащие важные, по мнению производителя, сведения. Например, обозначение сбора сырья («Первый сбор» (1<sup>st</sup> Flush), «Осенний сбор» (Autumnal Flush) и т. д.). Иногда ставится взятая у виноделов надпись «Винтидж» (Vintage). Она обозначает продукцию одного года. Это значит, что чай произведен из сырья какого-то конкретного года.

Обозначение «S», помимо значения «сушонг», т. е. грубый чай, может

означать «спешэл» (special) — смесь чая лучших сортов.

## Другая информация

Упаковки с чаем содержат и другую информацию, которая необходима для государственных контролирующих служб. Во-первых, это обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт. **Применительно к чаю это ГОСТ 1938.**

Во-вторых, это информация о сертификации, представляющая собой значок в виде стилизованных букв Р, С и Т. Возможно, что он не представлен на упаковке. В таком случае информация о сертификации должна сопровождать каждую партию товара, а продавец обязан предъявить ее по требованию покупателя.

В-третьих, штрих-код, являющийся гарантией того, что в торговую сеть поставляется товар не фальсифицированный, а проверенный на законных основаниях. Штрих-код помогает **определить, в какой стране зарегистрирована фирма-производитель**<sup>204</sup>.

## Внимание: подделка.

### Как распознать

### фальсифицированный чай

**Введение в нашей стране рыночных отношений. ликвидация монополии внешней торговли коренным об-**

<sup>204</sup> Некоторые фирмы, производящие высококачественные и элитные сорта чая, иногда могут не ставить штрих-код на некоторые подарочные и сувенирные виды чая, поскольку это выглядит некрасиво

разом изменили ситуацию с чаем. Страну наводнило огромное количество различных, зачастую не виданных ранее его импортных марок. Некоторые из них вызвали настоящий фурор, хотя и кратковременный. Первым нас потряс своим ароматом фруктовый чай Пиквик. Различные его виды (вишневый, малиновый и т. д.), удобно расфасованные в пакетики для одноразового использования, очень быстро пришлись по вкусу россиянам и так же быстро разонравились. Одновременно с Пиквик в специализированных магазинах стали продавать в развес различного рода фруктовые чаи с экзотическими названиями *Тропическая ночь*, *Флорида* и т. д. Одно время россияне увлеклись растворимыми фруктовыми чаями в пластмассовых баночках — лимонным, апельсиновым, малиновым.

Вскоре, однако, увлечение фруктовыми чаями схлынуло. Выяснилось, что столь популярный чай Пиквик зачастую состоит из крошки, отходов расфасовки чая и химических ароматизаторов. Более того, его лучше было бы назвать компотом, а не чаем. Что касается растворимых фруктовых чаев, то они даже отдаленно не напоминают традиционный чай.

В настоящее время при изобилии различных сортов чая российский покупатель не увлекается лишь бы каким только потому, что он новинка. Опять стали пользоваться предпочтительным спросом черные, в частности, крупнолистовые сорта. И вот здесь-то доверчивого российского покупателя ожидали новые сюрпризы. Как выяснилось по оценкам специалистов, несмотря на дороговизну, качество этой продукции невысокое. В основном в Россию завозят старый

чай, вкус которого существенно хуже. Конечно, таким чаем не отравишься, но и удовольствия не получишь. Следует помнить, что чай сохраняет свои полезные качества только в течение двух лет, после чего выдыхается. Именно этим сроком определяется его годность.

Продажа чая с просроченным сроком хранения является одним из самых распространенных способов обмана российских покупателей. О старом чае объективно говорят: «Пахнет сеном!» Действительно, настой старого чая становится темно-коричневым, иногда мутным, вкус заварки — горьковатым и затхлым, чайный аромат сменяется неприятным древесным запахом. В просроченном чае уменьшается содержание теина, эфирных масел, появляется опасный фермент афлатоксин, вредный для желудка. (Сильно заваренный чай высших сортов, остывая, тоже мутнеет, что свидетельствует о большом содержании дубильных веществ — и называют это «сливками чая», но когда в заварку доливают кипяток, она снова делается прозрачной.)

Возраст чая настолько сильно влияет на его качество, что свежий чай второго сорта может оказаться намного вкуснее, чем чай высшего сорта, но старый.

Однако чем ниже сорт чая, тем быстрее происходит его старение, так как в нем больше огрубевших листьев и древесины.

Старость чая можно проверить по цвету ободка между настоем чая и стенками сосуда. Он должен быть желтого цвета. Зеленоватый оттенок — свидетельство не первой молодости благородного напитка.

В наших магазинах, судя по надписям на упаковках, продается в основном чай высшего сорта. На самом деле в красивых упаковках во многих случаях содержится второсортный, не скрученный чай с черешками и волокнами, которых вообще не должно быть. Завышение сортности — это сегодня самый распространенный прием жульничества недобросовестных поставщиков. Государство ввело обязательную сертификацию готовой продукции, которая, как мыслится, должна поставить заслон некачественному чаю на прилавках магазинов.

Зачастую смешивают чай разных сортов, что также недопустимо: чай должен быть однородным. Подмешивание низкокачественных компонентов — это основной вид так называемой качественной фальсификации, которую трудно распознать.

Таким образом, даже красивая упаковка с яркими картинками — отнюдь не бесспорное свидетельство высокого качества содержимого. Если чай расфасован в картонную или бумажную коробку, а фольга внутри отсутствует — это явная фальсификация.

Подлинные производители непременно заботятся о сохранении в чае эфирных компонентов. Воспрепятствовать испарению может лишь полная герметичность упаковки.

Итак, если хочется насладиться изысканным ароматом и вкусом настоящего высококачественного чая, то надо внимательно изучить упаковку: хороший чай, как правило, должен быть упакован только в железную банку или герметично в коробочку, преимущественно с использованием фольги.

По оценкам экспертов, примерно каждая вторая пачка чая на российском рынке содержит явно фальсифицированный чай.

Не отстают от заморских и некоторые отечественные поставщики, гарантирующие потребителю срок годности три года с даты производства. Характерен следующий пример. В начале 1995 года на мелкооптовых рынках и в коммерческих магазинах в продаже появился дешевый Индийский чай (со слонем), который оказался подделкой продукции Московской чаеразвесочной фабрики, третьесортным продуктом из Грузии. Как было установлено, 125-граммовая упаковка этого чая расфасовывалась вручную, а 75-граммовая — на автоматах, из чего можно сделать вывод о том, что в стране действуют подпольные чаеразвесочные линии.

Потребитель, покупая чай, прежде всего должен поинтересоваться, откуда тот поступил. Стран-производителей чая не так уж много: Индия, Китай, Шри-Ланка, Индонезия. Поэтому чай из Голландии, к примеру, или Германии, или Австрии — не что иное, как реэкспорт. А если это так, то цена такого чая может быть очень высокой, даже если продукт обладает посредственным качеством. Ведь такой чай дважды облагается таможенным сбором: сначала при ввозе в свою страну-производитель, а затем в нашу.

Итак, очень важно установить по надписи на упаковке адрес производителя, а не дистрибьютора, а также срок годности чая. В случае, если дата отсутствует, то чай лучше не покупать.

Наличие надписи о том, какой это сорт и тип чая также должно быть принято во внимание. Сегодня мно-

гие крупнейшие производители чая, имеющие международную известность, стараются дать исчерпывающую информацию о своем товаре в соответствии с установленными в России требованиями.

Что касается оценки пакетированного чая, то необходимо принять во внимание следующие признаки, характерные для качественного напитка:

- ♦ наличие двухкамерного фильтра-пакета, благодаря которому достигается оптимальная экстракция чая;
- ♦ использование для фильтров-пакетов небеленой бумаги, поскольку отбеливающие вещества могут портить приготовленный напиток;
- ♦ фильтр-пакеты изготовлены без применения клея, чем достигаются лучшие вкусовые качества чая.

При этом необходимо принять во внимание, что даже высококачественный пакетированный чай всегда уступает высококачественному рассыпному чаю, так как последний обладает лучшими условиями для экстракции и, следовательно, полнее может проявить свои вкусо-ароматические свойства.

Существует надежный способ выявления фальшивок. Но такого рода эксперимент, к сожалению, можно произвести лишь «постфактум», после покупки — дома. Заварив напиток, опустите туда ломтик лимона. Если чай посветлел, все в порядке, если же цвет не меняется — перед вами низкосортная подделка.

Сегодня покупателю бессмысленно требовать у продавца сертификат качества на товар, в том числе и на чай, так как мошенники научились подделывать и этот документ. Можно предположить, что уважающие себя

торговые фирмы не допустят к продаже продукт, предварительно не проверив его на безопасность и качество. Но нет гарантии, что низкосортный и несортовой товар не поступит в продажу в киосках, коммерческих ларьках.

При покупке чая необходимо брать у продавца чек. Если дома покупатель обнаружит, что приобрел мусор вместо чая, он сможет предъявить продавцу претензии только при наличии этого документа, удостоверяющего факт покупки.



## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Данные о процессе заваривания популярных марок смешанных чаев\*

Марка чая	Время настаивания, мин.	Количество заварки на заварочный чайник емкостью 1,5 л, ч. ложки	Молоко: Да (+) Нет (-) Не имеет значения ( $\pm$ )	Крепость: 1 — незначительная 4 — значительная	Когда пить	С какой пищей сочетается
1	2	3	4	5	6	7
Ассам (Assam)	3	3—4	+	3	Весь день	Выпечка, сыр, джем, ветчина, бекон, копченая рыба, жареная пища
Силон (Ceylon) (по-русски «Цейлон»)	2	3—4	+	4	Весь день	Выпечка, сыр, джем, ветчина, бекон, копченая рыба, птица
Силон Брекфаст (Ceylon Breakfast)	3	3—4	+	4	Весь день	Выпечка, яйца, бекон, копченая рыба, сыр, пряная пища
Дарджилинг (Darjeeling)	3	2—3	$\pm$	2	После полудня	Птица, выпечка, сыр, джем, рыба, копченая рыба, ветчина, бекон, мясо, пряная пища, а также как диджестив
Инглиш Брекфаст (English Breakfast)	4	3—4	+	4	Весь день	Выпечка, яйца, бекон, копченая рыба, ветчина, жареная пища
Айриш Брекфаст (Irish Breakfast)	4	3—4	+	4	Весь день	Выпечка, яйца, бекон, копченая рыба, ветчина, жареная пища
Кимин (Keemun)	2	1—3	$\pm$	2	После полудня	Пряная пища, а также как диджестив
Принц оф Уэльс (Prince of Wales)	4	3—4	+	3	Весь день	Выпечка, яйца, сыр, ветчина, птица

\* Эти рекомендации могут быть изменены в зависимости от личных вкусов и пристрастий.



1	2	3	4	5	6	7
Рашен Кэревэн (Russian caravan)	2	2-3	±	2	После полудня	Жареная пища, твердые сыры, мясо, бекон, копченая рыба, ветчина
Юньнань (Yunnan)	2	1-3	±	2	После полудня	Выпечка, сыр, джем, ветчина, бекон, копченая рыба, яйца
Кения (Kenya)	3	3-4	+	4	Весь день	Выпечка, сыр, джем, ветчина, бекон, копченая рыба, яйца, мясо
Нилгири (Nilgiri)	3	2-4	±	2	После полудня	Выпечка, сыр, джем
Ганпаудэ (Gunpowder)	1	1	-	1	После полудня	Пряная пища, а также как диджестив
Сенча (Sen-cha)	1	1	-	1	После полудня	Пряная пища, а также как диджестив
Эрл Грей (Earl Grey)	3	1-3	±	2	После полудня	Мясная пища, рыба, твердые сыры
Леди Грей (Lady Grey)	3	1-3	±	2	После полудня	Мясо, рыба, твердые сыры
Джезмин (Jasmine)	2	1	-	1	После полудня	Пряная пища, птица
Лемен (Limon) (по-русски «лимон»)	2	1	-	2	После полудня	Пряная пища, мясная пища, копченая рыба, сыр
Лапсанг Сушонг (Lapsang Souchong)	3	1	-	1	После полудня	Твердые сыры, птица, пряная пища, копченая рыба, жареная пища
Манго (Mango)	3	1	-	1	После полудня	Выпечка, джем, сыр
Ароматизи- рованные экзотические чай	3	1	-	1	После полудня	Выпечка, джем, сыр
Файф-о-клок Ти (Five o'clock Tea)	4	1-2	±	2	После полудня	Выпечка, джем, сыр, ветчина

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Краткая характеристика чаенепиточных растений и способов их использования

Чаенепиточные растения	Применение частей растения в качестве:			Время сбора растения
Русское название	Фиточая	Ароматизатора натурального чая	Компонента травяных сборов. Сочетается с растениями:	
1	2	3	4	5
Анис обыкновенный	Плоды	Плоды	Липа, малина, мята, коровяк, рута	Август
Бадан толстолистный	Листья	—	Котовник, кипрей, малина, душица, земляника	Ранней весной
Базилик душистый	—	Стебли, листья, цветки	Мята, чабрец, майоран, кориандр	В период цветения
Барбарис обыкновенный	—	Плоды	—	Август
Бедренец-камнеломка	Корневища	Корневища, листья и цветки	Таволга, ромашка, кипрей, душица	Осенью и ранней весной; июнь
Береза повислая (береза бородавчатая)	Листья, гриб чага	—	Земляника, брусника, липа, смородина, шиповник, яснотка	Апрель-июль
Боярышник кроваво-красный	Цветки, плоды	—	Шиповник, мята, малина, Melissa, ежевика, зверобой, смородина	Цветки — май-июнь; плоды — сентябрь-октябрь
Брусника	Листья	Листья	Шиповник, малина, смородина, липа, чабрец, зверобой	Апрель-май
Бузина черная	—	Цветки	Смородина, шиповник, коровяк, липа, мята, ромашка, мать-и-мачеха	Май-июнь
Буквица лекарственная	Стебли, листья, цветки	Стебли, листья, цветки	Боярышник, береза, зверобой, шиповник	Июнь-август

1	2	3	4	5
Вереск обыкновенный	Стебли, листья, цветки	—	Шиповник, земляника, малина, кипрей, калина, брусника	Июль-август
Вероника лекарственная	—	—	Душица, шиповник, зверобой, крапива, брусника, ромашка, чабрец	Июль-август
Вишня обыкновенная, или садовая	Листья	Листья	Зверобой, облепиха, смородина, липа, мята, душица	Май-сентябрь
Володушка золотистая	Стебли, листья, цветки	Цветки, листья	Бадан, чабрец, шиповник, костяника, черника	Июнь-август
Вороника, или шикша, или водяника	Стебли, листья, цветки	—	Малина, смородина, черника, морковь	Май-июнь
Голубика	Листья	—	Медунница, черника, шиповник, смородина, зверобой, береза	Май-июнь
Горец живородящий	Корневи- ща	—	Боярышник, мята, шиповник, анис, укроп	Осень и ранняя весна
Гравилат городской, речной	Листья, корневища	Корневища	Липа, береза, ежевика, крапива	Май-август
Гречиха посевная	Цветки	—	Шиповник, медунница, мать-и-мачеха	Июнь-август
Груша обыкновенная, или домашняя	Листья	—	Зверобой, таволга, клевер	Май-сентябрь
Дудник лесной, дягиль лесной	—	Листья, корневища	Мята, душица, зверобой, тысячелистник, калган	Август-ноябрь

1	2	3	4	5
Душица обыкновенная, или майоран многолетний	—	Стебли, листья, цветки	Мята, зверобой, земляника, рябина, смородина, шипов- ник, ромашка, чабрец, бузина, ежевика, Melissa, крапива, боярыш- ник, кипрей, липа, мать-и-мачеха, можжевельник	Июль-август
Дягиль лекарственный	—	Листья, корневища		Август-ноябрь
Ежевика сизая	Листья	—	Боярышник, чабрец, земляника, Melissa, зверобой	Май-июнь
Зверобой продырявленный	Стебли, листья, цветки	—	Душица, мята, липа, шиповник, тысяч- елистник, крапива, малина, ромашка, Melissa, полынь, смородина, крово- хлебка, чабрец, дягиль, можжевель- ник, бузина, клевер, брусника, ежевика, кипрей, земляника	Июнь-август
Земляника лесная	Стебли, листья, цветки	Цветки	Шиповник, мята, ежевика, чабрец, костяника, вереск, смородина, бузина, спорыш, крапива, зверобой, береза, брусника, укроп, барбарис, вероника, ромашка, калина, малина, яснотка, Melissa, таволга, душица, кипрей	Май-июль
Змееголовник молдавский	—	Стебли, листья, цветки	Мята, липа, душица, земляника, боярышник, барбарис	Июль

1	2	3	4	5
Золотой корень, или родиола розовая	Корневища	—	Рябина, кипрей, шиповник, бадан, смородина, чабрец, ива	Июль-август
Зопник клубненосный	Стебли, листья, цветки	—	Зверобой, кипрей, спорыш, крапива, горец, липа	Июнь-август
Ива козья, или бредина	Листья	—	Вероника, ромашка, липа, малина, кипрей, земляника, анис, душица, мята, мать-и-мачеха	Июнь
Иссоп лекарственный	—	Листья	Мята, майоран, ромашка, липа, Melissa, коровяк, бузина, малина, спорыш	Июль-сентябрь
Калган, или лапчатка прямостоячая (дубровка)	Корневища	—	Крапива, ромашка, мята, шиповник, малина, ежевика, зверобой	Сентябрь-октябрь или апрель-май
Калина обыкновенная	Цветки	—	Коровяк, яблоко, вереск, крапива, мать-и-мачеха	Май-июнь
Кизил обыкновенный, или мужской	Листья, плоды	—	Береза	Листья — в мае, плоды — в августе-сентябре
Кипрей узколистный, или иван-чай	Листья	—	Боярышник, береза, черника, шиповник, вишня, таволга, мята, крапива, зверобой, гречиха	Июнь-август
Клевер луговой, красный	Стебли, листья, цветки	—	Душица, зверобой, смородина, кипрей, мята, вероника, береза	Июнь-август
Княженика, или поленика	Листья	—	Голубика, медунца, черника, чабрец, смородина, костяника	Май

1	2	3	4	5
Коровяк обыкновенный, или медвежье ухо (царская свеча)	Цветки	—	Земляника, зверобой, липа, фенхель, мать-и-мачеха, анис, береза, вероника	Июль-сентябрь
Костяника каменная	Листья	—	Смородина, душица, кипрей, зверобой, чабрец, черника	Июль-август
Котовник кошачий	—	Стебли, листья, цветки	Шиповник, боярышник, облепиха	Июнь-август
Крапива двудомная	Листья	—	Шиповник, смородина, медуница, мята, калган, зверобой, ромашка, черника, таволга, спорыш	Май-сентябрь
Кресс водяной, или жеруха лекарственная	Стебли, листья, цветки	—	Земляника, черника, ежевика, яснотка, медуница, зверобой, можжевельник	Июнь-сентябрь
Кровохлебка лекарственная, аптечная	Листья, корневища	—	Зверобой, калган, мать-и-мачеха, спорыш, мята, яснотка, тысячелистник, ромашка, чабрец, фенхель	Корневища: сентябрь-ноябрь
Куманика, или ежевика несская	Листья	Листья	—	Май-июнь
Курильский чай, пятилистник, или лапчатка кустарниковая	Листья, цветки	—	—	Май-август
Лаванда лекарственная	—	Стебли, листья, цветки	Чабрец, мята, Melissa, вероника, барбарис, ромашка, душица	Май-июнь
Лимон	Плоды	Плоды	Гвоздика, ежевика, шиповник	—
Липа сердцевидная, или мелколистная	Цветки	—	Малина, бузина, ромашка, мята, анис, ива, душица, мать-и-мачеха, вереск, крапива, зверобой	Июнь-июль

1	2	3	4	5
Луговой чай, или вербейник монетчатый	Стебли, листья, цветки	—		Июнь-июль
Майоран садовый	—	Стебли, листья, цветки		Июль
Малина обыкновенная	Листья	Листья	Мята, ежевика, зем- ляника, котовник, чабрец, смородина, рябина, шиповник, душица, липа	Июнь-июль
Маралий корень, или леuzeя сафлоровидная	Листья, корневища	—	Мать-и-мачеха, рута, полынь, спорыш, бадан, малина, таволга, смородина, душица, кипрей, шиповник, рябина	Листья — в июле, корневища — поздней осенью
Мать-и-мачеха, или конское копыто, камчужная трава	Стебли, листья, цветки	—	Крапива, чабрец, укроп, коровяк, анис, ромашка, зверобой, медуница, душица, вереск, бузина, липа, клевер	Апрель-июнь
Медуница лекарственная	Стебли, листья, цветки	—	Яснотка, тысячелистник, вереск, княженика, голубика, чабрец, крапива, полынь	Май-июль
Мелисса лекарственная	—	Стебли, листья, цветки	Боярышник, липа, шиповник, лаванда, мелисса, мята, вереск, зверобой, спорыш, душица	Май-июнь
Можжевельник обыкновенный	—	Плоды	Чабрец, полынь, крапива, барбарис, ромашка, шиповник, спорыш, мята, бузина	Сентябрь-октябрь
Морковь посевная	Корневи- ща	—	Крапива, смородина, береза, облепиха, боярышник, шиповник, мята, рябина	Сентябрь

1	2	3	4	5
Мята перечная	—	Стебли, листья, цветки	Облепиха, ежевика, земляника, ромашка, душица, зверобой, рябина, мать-и-мачеха, котовник, брусника, чабрец, смородина, малина, боярышник, липа, шиповник, фенхель, крапива, барбарис	Июль-август
Облепиха крушиновидная	Листья	—	Мята, смородина, вишня, малина, земляника, клевер, Melissa, зверобой, брусника, черника, береза, ежевика	Май-сентябрь
Огуречная трава, или огуречник	Стебли, листья, цветки	—	Душица, боярышник, мята	Июнь-август
Пижма обыкновенная, или дикая рябинка	—	Цветки	Мята, полынь, ромашка, береза, укроп, зверобой, шиповник	Июнь-сентябрь
Полынь обыкновенная, или чернобыльник	—	Стебли, листья, цветки	Ромашка, дягиль, можжевельник, пижма, зверобой, мать-и-мачеха, тысячелистник, мята, фенхель, барбарис, береза, гречиха, чабрец	Июнь-август
Репешок обыкновенный	Стебли, листья, цветки	—	Зверобой, крапива, полынь, бузина, шиповник, калган, ромашка, мята, чабрец, укроп, тысячелистник, душица, бадан, липа, спорыш, горец	Июнь-август
Роза эфиромасличная	—	Цветки	Шиповник, береза, малина, анис, укроп, гречиха, смородина, вербена	Июнь-август



1	2	3	4	5
Розмарин лекарственный	—	Стебли, листья, цветки	Можжевельник, мята, боярышник, ежевика, рута	По мере вызревания
Ромашка аптечная	—	Цветки	Лаванда, бузина, мята, смородина, душица, тысячелист- ник, зверобой, крапива, пижма, спырьш, мелисса, чабрец, калган, фенхель, полынь, мать-и-мачеха, брусника	Июнь-август
Рута душистая	Листья	Стебли, листья, цветки	Коровяк, мелисса, мята, кипрей, малина, чабрец, зве- робой, можжевель- ник, полынь, веро- ника, тысячелистник	В период цветения
Рябина обыкновенная	Плоды	—	Мята, малина, крапива, душица, шиповник, смороди- на, клевер, укроп	Сентябрь-октябрь
Смородина черная	Листья	Листья	Мята, ромашка, земляника, шипов- ник, вишня, зверо- бой, душица, лимон- ник, малина, ябло- ня, крапива, рябина, ежевика, спырьш, коровяк, укроп, бе- реза, лаванда, бадан, кипрей, малина	Май-июнь
Сныть обыкновенная	Стебли, листья, цветки	—	Крапива, таволга, кипрей, одуванчик, клевер	Май-июнь
Спырьш, или горец птичий (травка-муравка)	Стебли, листья, цветки	—	Шиповник, лимон, береза, ромашка, крапива, зверобой, брусника, чабрец	Июнь-октябрь

1	2	3	4	5
Таволга вязolistная, или лабазник вязolistный	Стебли, листья, цветки	Цветки	Смородина, душица, малина, шиповник, зверобой, рябина, мать-и-мачеха, кип- рей, ежевика, виш- ня, мята, коровяк, фенхель, крапива, брусника, полынь, береза, липа, клевер	Май-июнь
Тысячелистник обыкновенный	—	Стебли, листья, цветки	Мелисса, анис, зверобой, калган, полынь, ромашка, мята	Июнь-август
Укроп пахучий	—	Семена	Мята, рябина, ромашка, шиповник, анис, боярышник, зверобой, фенхель, земляника	Август-сентябрь
Фенхель обыкновенный	Семена	Семена	Ромашка, мята, анис, липа, бузина, тысячелистник, можжевельник	Август-сентябрь
Чабрец, или тимьян ползучий	—	Стебли, листья, цветки	Мята, зверобой, земляника, ежевика, анис, костяника, черника, смородина, малина, ясенник, шиповник, брусника, ромашка, душица, мать-и-мачеха, обле- пиха, тысячелистник, боярышник, спо- рыш, пижма, можже- вельник, дягиль	Июнь-июль
Черника обыкновенная	Листья	—	Брусника, спорыш, ежевика, смородина, костяника, зверобой, кипрей, земляника, крапива, береза, калина, липа, коро- вяк, можжевельник, мята, тысячелистник	Май-август

1	2	3	4	5
Шиповник коричный, или майский	Плоды	Цветки	Смородина, рябина, ежевика, анис, зем- ляника, мята, крапи- ва, зверобой, мали- на, яблоки, чабрец, ромашка, медунца, мать-и-мачеха, липа, тысячелистник, веро- ника, можжевельник, береза, боярышник, бадан	Сентябрь-ноябрь
Яблоня домашняя	Листья, плоды	—	Ромашка, смородина, малина, мята, облепиха, шиповник	Листья — май- июнь; плоды — осень
Ясменник душистый, или подмаренник	Стебли, листья, цветки	Стебли, листья, цветки	Чабрец, малина, смородина, мята, мелисса, ежевика, липа	Май-июнь
Яснотка белая	Стебли, листья, цветки	—	Земляника, тысяче- листник, смородина, можжевельник, фен- хель, чабрец, береза, медунца, рута, бузи- на, зверобой, еже- вика, ромашка, ши- повник	Апрель-август

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Сравнительная таблица массы и меры продуктов, г, мл**

Продукт	Стакан чайный (тонкий) 250 мл	Стакан граненый (200 мл)	Ложка столовая (с верхом) 1 ст. л.=3 ч. л.	Ложка чайная (с верхом)	В одной штуке
1	2	3	4	5	6
Вода	250	200	18	5* (100 капель)	—
Сахар: сахарная пудра	180		25	10	—
сахарный песок	200	160	25–30	10–12	
сахар пилёный	200 (22 куса)				9 (один кусочек)
Молоко и молочные продукты: сгущенное с сахаром			30	12	
сухое	120	100	20	6	—
цельное	250–255***	200–204	18–20	5–10,	—
сметана	250	210	25	10	—
сливки 20%-ной жирности	250	200	18	5	—
Яйцо: цельное со скорлупой	—	—	—	—	46–60
цельное без скорлупы	6 штук	—	—	—	43–56
яичный белок	11 штук	9 штук	—	—	23
яичный желток	12 штук	10 штук	—	—	20

\* При температуре 20°С.

\*\* В зависимости от сезона и состояния продукта (жидкий/закристаллизованный).

\*\*\* В зависимости от сорта и жирности продукта.

1	2	3	4	5	6
Специи и другие продукты					
соль	325	260	30	10	—
кофе молотый			20	7–8	—
какао-порошок			25	9	—
мед натуральный	325	260	25–30**	15	—
варенье	330	270	50	17	—
изюм	190	155	30	10	—
соки	250	200	18	5	—
коньяк	250	200	15	5	—
ликеры			20	7	—
сиропы			25	8	—
сода питьевая			28	12	—
желатин (порошок)			15	6	—
мороженое			25		50 г (один шарик)
лимонная кислота кристаллизованная			20	10	
Пряности: корица молотая			20	8	—
гвоздика молотая			—	3	0,1 г (один бутон)

1	2	3	4	5	6
гвоздика немолотая			—	4	—
имбирь молотый			13	3,5	—
мускатный орех молотый			13	3	—
перец черный в зернах			9	6	В 1 г 30 горошин
перец душистый			8	4,5	В 1 г 15 горошин
Орехи: толченые	120		20	6,5	—
миндаль (ядро)	160	130	30	10	—
арахис очищенный	175	140	30		—
фундук (ядро)	170	130	30		—
Ягоды: брусника	140				
вишня свежая	190		30		
ежевика	190				
земляника свежая (клубника)	150		25		
клюква	145	—	20		
малина	180				
смородина красная	175		30		
смородина черная	155		25		
черника	200				
шиповник сухой			20	6	

## УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

### А

Абрикос – 485, 489, 523, 524, 561, 563, 565, 576, 581  
 Ажгон – см. зира  
 Аир болотный – 243, 352  
 Айован – см. зира  
 Акация белая – 243  
 Аквавиг – 445  
 Александрийский лист – см. кассия  
 Алтей – 350, 352, 353, 355, 555  
 Амарант – 243  
 Амбра – 401  
 Ананас – 446, 461, 488, 489, 491, 495, 498, 503, 508, 510, 515, 540, 561, 562, 565  
 Анис – 244, 326, 327, 352, 355, 356, 452, 476, 514, 554, 555, 560, 594, 595, 597–600, 602, 603  
 Апальсин – 25, 292, 298, 306, 359, 366, 421, 431, 441, 449, 450, 453, 459, 468, 472, 474, 477, 485, 489, 491, 494, 498, 504, 507, 510, 516, 526, 527, 556, 558, 560, 562, 563, 568  
 Арак – 437, 438, 444–446, 452, 456  
 Арбуз – 431, 460  
 Арманьяк – 445  
 Арония – 244

### Б

Бадан – 234, 241, 244, 245, 268, 327, 328, 574, 594, 595, 597, 599, 600, 601, 603  
 Бадьян – 363, 414, 527  
 Базилик – 235, 246, 348, 371, 401, 594  
 Бальзам – 439, 459, 504, 507  
 Бальзам горный – см. монарда  
 Бальзам пчелиный, пахучий – см. монарда  
 Банан – 491, 498, 525, 556, 565, 570  
 Барбарис – 239, 246, 247, 594, 596, 598–600  
 Бедренец-камнеломка – 237, 243, 247, 248, 594  
 Бергамот – 363, 364, 366–368, 548, 550, 551, 553, 556, 558–560, 564, 576, 580  
 Бергамот дикий – см. монарда  
 Береза – 239, 240, 248, 249, 325, 351, 354, 404, 594–603  
 Бессмертник – 348, 353, 555  
 Бораго – см. огуречная трава  
 Боярышник – 44, 239, 249, 250, 327, 350, 351, 353, 356, 555, 569, 594–603

### Брседи – см. коньяк

Брусника – 250, 258, 325–327, 350, 351, 354, 355, 372, 470, 594–596, 600–602, 606  
 Бузина черная – 239, 240, 250, 251, 351, 375, 555, 558, 559, 561, 562, 594, 596–599, 601, 603  
 Буквица – 251, 252, 594  
 Букум ямайский – см. гибискус

### В

Валериана – 62, 252, 348, 350, 352, 353, 355  
 Ванилин – 417, 454, 477, 478, 527  
 Ваниль – 369, 381, 446, 558, 519, 548  
 Варенье – 70, 242, 399, 412, 423, 428, 429, 482, 484, 605  
 Василек – 351, 354, 362, 558, 559, 561  
 Вахта – 353  
 Верба – см. ива козья  
 Вербейник монетчатый – см. луговой чай  
 Вербена – 252, 253, 363, 375, 401, 560, 600  
 Вереск – 253, 327, 328, 561, 595–599  
 Вероника – 242, 254, 327, 595–598, 601, 603  
 Ветла – см. ива козья  
 Вино – 12, 23, 51, 101, 340, 370, 431, 438, 440, 442–450, 452–456, 499–501, 505, 506, 508, 509, 514, 519, 522, 526, 585  
 Виноград – 10, 298, 412, 431, 524  
 Виноград – 438, 442, 449, 501, 502  
 Виски – 362, 370, 415, 440, 441, 450, 451, 509, 558  
 Вишня – 243, 254, 255, 325–327, 431, 445, 482, 491, 505, 508, 515, 518–521, 542, 555, 556, 560, 562, 563, 566, 571, 575, 576, 581, 595, 597, 600–602, 606  
 Вода газированная – 417, 483, 490, 499, 501, 503, 508, 510  
 Вода минеральная – 343, 376, 418, 424, 454, 483–485, 488, 491, 495, 496, 498, 501  
 Вода розовая – 484  
 Вода содовая – 483, 491, 498, 499, 509  
 Водка – 69, 344, 440–443, 449–451, 455, 458, 459, 506, 527  
 Водяника черная – см. вороника  
 Володушка – 243, 255, 595  
 Вороника – 255, 595  
 Вяз – 235

### Г

Гардения – 54, 362  
 Гвоздика – 298, 400, 401, 405, 414, 438, 440–445, 447, 449, 451–457, 459–461, 463, 467, 469, 472, 475, 477, 492, 505, 506, 526, 598, 605, 606  
 Герань – 256, 371, 374, 401  
 Гибискус – 231, 243, 256–258, 362, 554–556, 558–560, 562, 563, 566, 567, 569, 578, 581  
 Гинзег – см. женьшень  
 Глинтвейн – 457, 460  
 Голубика – 258, 327, 349, 595, 597  
 Горец живородящий – 258, 259, 595, 597, 600  
 Горец эсминный – 258  
 Горец птичий – см. спорыш  
 Горечавка – 235  
 Горчица сухая – 520  
 Гравилат городской – 259, 501, 595  
 Грейпфрут – 498  
 Гречиха – 259, 260, 595, 597, 600  
 Грог – 457–460  
 Груша – 193, 260, 431, 472, 516, 554, 595  
 Гуава – 561  
 Гуарана (плоды) – 18

### Д

Джантак – см. вербена  
 Джин – 43, 46, 438, 504, 509  
 Донник – 261, 353  
 Дошаб – 491  
 Дрожжи – 516  
 Дудник – 261, 263, 595  
 Дурнушник – 341  
 Душистый колосок – 262  
 Душица – 239, 240, 262, 263, 265, 299, 325–328, 347–353, 355, 371, 373, 374, 375, 569, 571, 594–598, 600–602  
 Душица глухая – см. пахучка  
 Дыня – 405, 431, 460, 499  
 Дятель – 240, 263, 328, 596, 600, 602

### Е

Ежевика – 242, 264, 268, 326, 348, 355, 374, 555, 556, 558, 559, 568, 594–601, 603, 606

### Ж

Жасмин – 91, 106, 242, 283, 317, 355, 362, 367, 368, 371, 377, 381, 548, 552, 556, 558–560, 570, 573, 581

Желатин – 497, 516, 517, 519–521, 525, 605  
 Женьшень – 234, 235, 363, 439, 468, 562  
 Жиры – 405

### З

Зверобой – 62, 235, 238, 239, 263, 265, 266, 298, 325, 356, 327, 328, 347–349, 351, 353–355, 555, 569, 574, 595–598, 600–603  
 Зелье бобровое – см. кипрей  
 Земляника – 240, 242, 243, 263, 265, 268, 275, 325, 326, 328, 348, 351, 354, 355, 373, 413, 431, 470, 549, 559, 560, 563, 595–603, 606  
 Зизифора – 266, 267, 373  
 Зизифус – см. ююба  
 Зира – 267, 268, 373  
 Змеевик – см. горлец змеиный  
 Змееголовник молдавский – 268, 596  
 Золотой корень – 234, 237, 268, 269, 597  
 Золототысячник – 269, 352, 555  
 Зопник – 269, 270, 597

### И

Ива козья – 270, 597, 598  
 Иван-чай – см. кипрей  
 Изюм – 349, 412, 429, 431, 460, 514, 518, 520, 523, 527, 558, 605  
 Имбирь – 25, 62, 359, 400, 403, 414, 445, 449, 453, 475, 476, 482, 492, 495, 513, 550, 606  
 Инжир – 523  
 Ирис – 54, 363  
 Иссоп – 270, 271, 597

### Й

Йерба – см. матэ  
 Йогурт – 524, 525

### К

Каа – см. матэ  
 Какао – 18, 339, 362, 461, 492, 558, 605  
 Калган – 237, 240, 271, 272, 595, 597, 598, 600, 601  
 Календула – 362, 381, 559, 560  
 Калина – 239, 272, 595–597, 602  
 Карамель – 362  
 Кардамон – 298, 400, 405, 414, 462, 475, 482, 487, 565  
 Каркаде – см. гибискус  
 Кассия – 272, 273, 566–568  
 Катеку (пальма) – 233

Кефир – 410, 422  
 Киви – 524, 565, 566, 581  
 Кизил – 273, 274, 359, 597  
 Кипрей – 234, 239, 242, 274, 275, 325–328, 594–599, 601, 602  
 Кишмиш – см. изюм  
 Клевер – 275, 276, 326, 328, 595–597, 599, 601, 602  
 Клубника – 381, 472, 485, 491, 498, 509, 510, 542, 548, 553, 556, 558, 561, 562, 566, 576, 580, 581, 606  
 Клюква – 276, 471, 524, 606  
 Княженика – 276, 327, 328, 597, 599  
 Кока – 418  
 Кока-кола – 18, 338  
 Кокос – 540, 562  
 Конопля дикая – см. кипрей  
 Коньяк – 51, 415, 431, 432, 433, 441, 442, 444, 445, 447–451, 453–460, 495, 499, 500, 502, 505, 507, 516, 517, 526, 527, 605  
 Кориандр – 558, 594  
 Корица – 401, 403, 414, 437, 438, 440, 441, 443, 444, 446, 447, 451, 452, 454–460, 463, 472, 475, 476–478, 487, 492, 502, 505, 518, 526, 527, 548, 550, 554, 560, 562–565, 605  
 Коровяк – 277, 328, 352, 594, 598, 599, 601, 602  
 Костяника – 277, 278, 595–598, 602  
 Котовник кошачий – 278, 375, 598, 599  
 Кофе – 10, 18, 19, 23, 40, 43, 44, 45, 50–52, 56, 57, 79, 86, 103, 109, 120, 147, 148, 154, 203, 208, 243, 290, 332, 334, 335, 337, 339, 344, 372, 398, 401–403, 406, 415, 422, 432, 433, 437, 466, 472, 477, 556, 558, 578, 580, 585, 605  
 Кошачья мята – см. котовник кошачий  
 Крапива – 235, 237, 278, 279, 325–327, 348–350, 352, 353, 554, 555, 595, 596, 598, 599, 601–603  
 Крапива индийская – см. монарда  
 Краситальник – см. ива козья  
 Крахмал – 513, 519, 525  
 Кресс водяной – 279, 280, 598  
 Кровахлебка – 280, 596, 598  
 Крушина – 352, 555  
 Кукуруза – 347, 348, 354, 559  
 Куманика – 281, 598  
 Кумыс – 404, 422  
 Курильский чай – 229, 268, 281, 282, 598  
 Куркума – 363, 400

### Л

Лабазник – см. таволга  
 Лаванда – 282, 283, 328, 362, 376, 598, 599, 601  
 Лавровый лист – 62, 405, 462, 515  
 Лайм – 493, 500, 524, 548, 549  
 Лакрица – см. солодка  
 Лакричник – см. солодка  
 Лапчатка кустарниковая – см. курильский чай  
 Лапчатка прямостоячая – см. калган  
 Левзея сафлоровидная – 289  
 Лепестки розы – 484, 517, 560  
 Лёд – 401, 414–415, 481–483, 486–489, 491–493, 495–502, 506, 510, 558  
 Лён дикий – см. кипрей  
 Ликер – 415, 431, 432, 433, 437–439, 445–448, 450, 454–458, 499, 504, 506, 507, 510, 605  
 Лимон – 70, 90, 102, 146, 193, 212, 242, 264, 283, 292, 298, 317, 319, 339–341, 367, 369, 377, 384, 401, 409, 412, 413, 433, 437, 438, 447, 449, 451–455, 457–459, 467, 469, 472, 474–477, 482, 483, 486–489, 491, 493, 494, 497–502, 507, 510, 514, 516, 522, 523, 526, 527, 540, 542, 458, 549, 551–553, 556, 558, 560, 562–564, 568, 571, 575, 576, 580, 581, 598, 601  
 Лимонад – 485, 498, 510  
 Лимонная кислота – 417, 487, 505, 527, 554, 605  
 Лимонник китайский – 235, 242, 363, 378, 550, 601  
 Липа – 238, 285, 326, 328, 347, 348, 351, 354, 355, 356, 375, 377, 554, 555, 563, 564, 594–598, 600, 602, 603  
 Личи – 369, 524  
 Лотос индийский – 233  
 Лофант анисовый – 286, 378  
 Луговой чай – 229, 286, 599  
 Лук – 25, 235, 359, 513, 514

### М

Мадера – 446, 449, 451  
 Майник – 286, 287  
 Майонез – 343, 514, 523, 524  
 Майоран – 287, 288, 263, 378, 401, 594, 597, 599  
 Малина – 242, 265, 268, 275, 288, 289, 325–327, 349–351, 356, 362, 373, 472, 482, 485, 493, 542, 549, 553, 554, 558, 559, 561, 562, 568, 571, 576, 580, 581, 594–597, 599, 600–603, 606



Мальва – 362, 555, 561  
 Мальва африканская – см. гибискус  
 Манго – 525, 548, 556, 559, 561, 562, 565, 576  
 Мандарин – 431, 506, 564  
 Манжетка обыкновенная – 235  
 Маракуйя – 548, 559, 560  
 Маралий корень – 241, 289, 599  
 Масло – 72, 216, 344, 381, 384, 404, 405, 410, 417, 431, 446, 462–464, 466, 467, 513, 515, 516, 518, 520, 523, 525  
 Мать-и-мачеха – 239, 240, 289, 290, 326, 347, 348, 351, 352, 355, 372, 374, 377, 555, 594, 595–603  
 Матэ – 243, 290–292, 311, 564, 566  
 Матун – 492  
 Мед – 62, 242, 245, 250, 254, 256, 261, 263, 265, 276–278, 284–289, 293, 298, 299, 304, 306, 309, 314, 317, 320, 321, 325–328, 340, 341, 343, 347–351, 355, 362, 374, 377, 378, 406, 409, 412, 417, 423, 439, 441–443, 446–448, 453, 456, 458, 459, 462, 464, 467–473, 476, 477, 483, 486–488, 491–493, 502, 509, 514, 524, 542, 565, 605  
 Медвежье ухо – см. коровяк  
 Медовая трава – см. стевия  
 Медуница – 292, 293, 327, 595, 597–599, 603  
 Мелисса – 44, 238, 242, 275, 293, 294, 327, 328, 348, 351, 371, 374, 482, 554, 555, 559, 564, 594, 596–599, 601–603  
 Мелисса американская – см. монарда  
 Мелисса золотая – см. монарда  
 Метакса – 504  
 Микелия – 106  
 Миндаль – 262, 418, 490, 523, 524  
 Можжевельник – 242, 294, 295, 351, 354, 375, 596, 598–603  
 Молоко – 25, 54, 70, 72, 88, 91, 101, 103–105, 109, 115, 116, 118–121, 216, 242, 313, 332, 339, 340, 343, 361, 362, 367, 369, 370, 376, 381, 384, 399–402, 404, 406, 409–411, 417, 420, 431, 452, 459, 460–468, 471, 473–475, 477, 484–487, 489, 492, 494–497, 501, 503, 504, 517–521, 525, 541, 542, 544, 550–553, 569, 571, 575, 577, 580, 604  
 Монарда – 235, 295, 296  
 Монгольский чай – см. бадан

Морковь – 275, 296, 349, 472, 595, 599  
 Мороженое – 417–418, 486, 487, 490, 492, 507  
 Морозник – 234  
 Морошка – 296  
 Мука – 343, 404, 405, 462, 466, 513–518, 520  
 Мята английская – см. мята перечная  
 Мята перечная – 102, 108, 237, 239, 243, 297–299, 325, 326, 328, 347–356, 359, 363, 371–374, 377, 401, 402, 414, 471, 477, 482–484, 487, 491, 493, 495, 496, 505, 522, 523, 542, 550, 553, 555, 556, 559, 561, 564–566, 569, 594–603  
 Мята кошачья – см. пахучка  
 Мята лимонная, конская – см. монарда  
 Мята холодная – см. мята перечная

## Н

Настойка – 439

## О

Облепиха – 298, 299, 325, 327, 351, 595, 598–600, 602, 603  
 Облепиховый сок – 374  
 Овес – 299, 343  
 Огуречная трава – 299, 327, 510, 600  
 Одуванчик – 300, 351, 352, 555, 601  
 Омела – 300  
 Орехи – 260, 284, 400, 405, 414, 418, 437, 441, 451, 453, 460, 462, 472, 476, 477, 502, 606  
 Орхидея голубая – 362

## П

Парагвайский чай – см. матэ  
 Пахучка – 300, 378  
 Пепси-кола – 18, 418, 488  
 Первоцвет – 300, 301, 325  
 Перец – 216, 298, 340, 401, 404, 406, 412, 414, 440, 458, 462, 464, 467, 476, 513, 514, 520, 565, 606  
 Перо индийское – см. монарда  
 Персик – 54, 503, 514, 519, 523, 548, 553, 554, 556, 558, 560, 561, 562, 571, 576  
 Пиво – 263, 397, 502, 509, 510  
 Пижама – 235, 242, 301, 302, 349, 378, 600, 602  
 Плакун – см. кипрей  
 Погремок – 235  
 Подмаренник – см. ясменник  
 Подорожник – 302, 355, 564,

Подсолнечник – 302, 559–561, 563  
 Пол-пала – см. эрва шерстистая  
 Полынь – 239, 242, 302, 349, 352, 353, 555, 596, 599–602  
 Полынь лимонная – 372  
 Помесранец – 106  
 Портвейн – 444, 450, 451, 524  
 Портер – 397  
 Почечный чай – 229  
 Пунш – 443–457  
 Пустырник – 303, 327, 349, 350, 353, 356  
 Пшено – 404  
 Пятилисточник – см. курильский чай

## Р

Райхон – см. базилик  
 Ракия – 440, 458  
 Ревень – 36, 353, 561  
 Репешок – 303, 378, 555, 600  
 Рис – 25, 394, 404, 420, 466  
 Родиола розовая – 234, 578  
 Рододендрон Адамса – 243  
 Роза – 242, 243, 257, 303, 304, 362, 370, 371, 374, 378, 550, 559, 566, 600  
 Розенелла – см. гибискус  
 Розмарин – 242, 304, 372, 601  
 Ром – 292, 362, 415, 432, 437, 438, 441–460, 499–503, 507, 508, 510, 516, 519, 526, 558, 559  
 Ромашка – 235, 239, 305, 306, 327, 328, 341, 344, 349, 350, 352–356, 373, 377, 554, 555, 557, 563, 564, 569, 595–603  
 Рута – 306, 307, 594, 599, 601, 603  
 Рыба – 370, 394, 397, 420  
 Рябина – 307, 325, 326, 348, 350, 353, 377, 596, 597, 599, 600–603

## С

Сакэ – 390, 394  
 Сахар – 16, 46, 54, 68, 72, 73, 101–105, 117, 146, 193, 212, 247, 263, 265, 273, 284, 285, 292, 298, 311, 312, 317, 319, 332, 343, 361, 362, 372–377, 384, 399, 400–403, 405, 406, 409, 411–412, 413, 416–418, 422–424, 429, 431, 433, 437–469, 471–477, 482, 483, 486, 487, 489, 491, 494–497, 499–501, 510, 514–518, 520–523, 525–527, 552, 555, 604  
 Сахарозаместители – 412  
 Сenna – см. кассия  
 Сердечная трава – см. майник

Сироп – 376, 377, 416–417, 441, 443, 446, 449, 450, 452, 458, 461–463, 466, 468–473, 475, 476, 482, 484–494, 496–499, 502, 504–510, 523, 527, 605

Слива – 308, 327, 559

Сливки – 72, 216, 306, 332, 399, 404, 406, 409, 410, 417, 432, 441, 444, 446, 451, 460–465, 474, 481, 484, 486, 487, 489, 490, 492, 495, 497, 501, 503, 517, 518, 521, 522, 525, 604

Сметана – 410, 463, 465, 467, 487, 490, 495, 503, 504, 514, 517, 519, 521, 604, 605

Смородина черная – 238, 240, 243, 265, 268, 275, 308, 309, 325–328, 349–351, 371, 376, 421, 431, 471, 472, 505, 542, 548, 549, 551, 553, 558, 559, 562, 568, 571, 576, 580, 581, 594–603, 606

Смородина красная – 561

Сныть – 309, 601

Сода – 193, 207, 400, 418, 466, 488, 515, 517, 605

Соки – 332, 343, 372, 373, 376, 377, 413, 415, 417, 433, 437, 438, 440, 442–461, 463, 468–472, 475–477, 482–485, 487–501, 503–510, 514, 516, 519–521, 524–526

Солодка – 44, 239, 240, 309, 310, 352, 555, 565, 561

Соль – 25, 216, 381, 384, 404, 405, 412, 418, 461–467, 472, 495, 513, 520

Солянка холмовая – 234

Спирт – 18, 526, 527

Спорыш – 310, 311, 596–602

Стевия – 234, 235, 243, 311, 312

Суданская роза – см. гибискус

Сыр – 50, 370, 592, 593

## Т

Таволга – 238, 241, 312, 313, 325–327, 371, 378, 594–599, 602

Творог – 343, 428

Тсика – 451

Терн – 44, 313

Терновник – см. терн

Тимьян – 263

Тимьян ползучий – см. чабрец

Тмин – 313, 350, 352, 353, 414, 555

Тмин индийский – см. зира

Толокнянка – 258, 351, 354

Тысячелистник – 239, 314, 352, 353, 555, 563, 595, 596, 598–603

## У

Укроп – 239, 242, 314, 315, 375, 595, 596, 599–602

Унаби – см. ююба

Урюк – 405

## Ф

Фенхель – 239, 315, 352, 353, 375, 555, 560, 562, 598, 600–602

Фиалка – 316, 362

Финики – 235, 460, 515, 518, 526

Фрукт страсти – 559, 561, 562

Фундук – 418

## Х

Хвощ – 351

Херес – 445, 524

Хмель – 353

Хна – 344, 419

Холодка – см. мята перечная

Хризантема – 362

Хурма – 431

## Ц

Цедра апельсина или лимона – 344, 348, 349, 353, 369, 371, 418, 437, 438, 442, 444, 445, 447–450, 452–

456, 458–460, 463, 468, 469, 475, 486, 494, 500, 504–506, 510, 514, 515, 518, 520, 524, 527, 556, 559, 560, 581

Цикорий – 243, 563

Цулан – 106

## Ч

Чабрец – 238, 316, 317, 326, 327, 268, 296, 298, 327, 348, 354, 355, 371, 374, 441, 506, 554, 569, 573, 594–599, 602, 603

Чага – 240, 248

Чай копорский – см. кипрей

Чай освего – см. монарда

Чай чигирский – см. бадан

Чай южноамериканский – см. матэ

Чайный гриб – 422–424

Черешня – 431

Черника – 258, 317, 325–327, 351, 496, 555, 563, 565, 566, 595, 597, 598, 600, 602, 606

Чернослив – 362, 460, 523, 526

Чернушка посевная – 235

Чеснок – 150, 341–342, 235, 419

Чилон – см. ююба

Чубушник – 318, 375

## Ш

Шалфей – 39, 62, 235, 239, 318, 319, 326–328, 354, 355, 372, 555

Шампанское – 431, 454, 502, 507, 508

Шафран – 54, 319, 372, 414, 558, 561

Шиповник – 239, 243, 257, 320, 321, 325–328, 342, 348–351, 353, 354, 356, 373, 374, 487, 493, 554–556, 560, 562–564, 566, 569, 574, 581, 594–598, 600, 602, 603, 606

Шоколад – 18, 44, 338, 362, 412, 418–419, 461, 474, 520, 577

## Щ

Щавель – 471

Щавль красный – см. гибискус

## Э

Эвкалипт – 347, 355

Эль – 43, 46, 509, 510

Эрва шерстистая – 321

## Ю

Ююба – 359.

## Я

Яблоки – 193, 374, 412, 413, 431, 441, 471, 472, 489, 493, 494, 503, 507, 514, 548–550, 554, 558, 559, 560, 562, 563, 565, 566, 576, 597, 601, 603

Яблоня – 321, 327

Яйца – 343, 397, 417, 419, 428, 437, 443, 449, 453, 454, 456, 460, 464, 473–476, 484, 486, 488, 501, 502, 509, 513–522, 592, 593, 604

Янтак – см. вербена

Ясень – 44, 235

Ясменник – 322, 326, 375, 376, 377, 602, 603

Яснотка белая – 322, 323, 594, 596, 598, 599, 603

Ячмень – 404

## УКАЗАТЕЛЬ МАРОК ЧАЯ

### А

Аджио Аджиобрук – 544  
 Аджио Дабл Даймонд – 544  
 Аджио Могоул Геймс – 544  
 Аджио Могоул Парсайд – 544  
 Аджио Могоул Салют – 543  
 Аджио Могоул Хант – 543  
 Аджио Пикап – 544  
 Аджио Рангли Ранглиот – 543  
 Аджио Роуэл – 544  
 Аджио Самовар – 544  
 Аджио Херитедж – 544  
 Аджио Чайна Грин Ти – 544  
 Аджио Эрли Инглиш Префференс – 543  
 Айриш Брекфаст – 224, 337, 592  
 Айриш Морнингс – 549  
 Алтэй – 555  
 Альбион – 542  
 Амар Дип – 545  
 Амача – 114  
 Аржуна – 542  
 Ассам – 85–86, 128, 549, 573, 592  
 Ассам 2-го сбора – 549  
 Ахмад – 145  
 Ахмад Айриш Брекфаст – 548  
 Ахмад Ассам. Стандарт 8 – 547  
 Ахмад Ассам. Стандарт 135 – 547  
 Ахмад Викториан Бленд – 546  
 Ахмад Грин Ти – 548  
 Ахмад Дарджилинг – 546  
 Ахмад Инглиш Афтенун – 548  
 Ахмад Инглиш Брекфаст – 547  
 Ахмад Инглиш Ти №1 – 547  
 Ахмад Оранж Пеко – 548  
 Ахмад Роуэл Бленд – 548  
 Ахмад Силон. Стандарт 5004/4005 – 547  
 Ахмад Силон. Стандарт 101/103К – 547  
 Ахмад Флауред Блэк Ти – 548  
 Ахмад Эрл Грей – 547  
 Ахун – 536

### Б

Бай Му Тан – 105  
 Бамонпукри – 86  
 Банча – 113  
 Барклейс оф Инглант – 543  
 Бархатная ночь – 582  
 Батик – 543  
 Белый Пион – 105  
 Босседа – 567, 568  
 Бета чай – 582

Бодрость – 576  
 Бозел – 555  
 Бок – 106  
 Брук Бонд – 145, 533, 567, 568  
 Букет Грузин – 82

### В

Ва-И Юича – 98  
 Валентина – 536  
 Валериана – 555  
 Ванильный – 369  
 Ваниль – 369  
 Великая равнина – 582  
 Великий тигр – 582  
 Весенний букет – 536  
 Виды Лондона – 546  
 Вишня – 536  
 Возвращение весны – 578  
 Восточный купец – 582

### Г

Ганеш – 545  
 Ганпаудэ – 101, 593  
 Гаргара – 555  
 Генматя – 114  
 Гёкуро – 113  
 Голден Ассам – 542  
 Голден Трэдшисен – 545  
 Гордость Африки – 119  
 Грамил – 555  
 Грейт Блэк Драгон – 108  
 Гуандун Блэк – 102

### Д

Дарджилинг – 51, 86–88, 128, 135, 537, 542, 549, 573  
 Дарджилинг 1-го сбора – 549  
 Дарджилинг 2-го сбора – 549  
 Дафан – 93  
 Детский чай – 555  
 Джавэ Ти – 550  
 Джамбо Бранд – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Стандарт 101 – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Стандарт 202 – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Стандарт 303 – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Стандарт 404 – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Стандарт 505 – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Garden Fresh – 538

Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Party Blend – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Premier Blend – 538  
 Джафферджи Бразерс. Jaf Tea. Rich Blend – 538  
 Джезмин (жасминовый) – 537, 593  
 Джезмин Мандарин Оолонг – 368  
 Джезмин Майки Кинг – 368  
 Джезмин Пушонг – 368  
 Джезмин Юин Хао Силвер Тип – 368  
 Джезмин Юньнань – 368  
 Диана – 536  
 Дилма – 145, 533  
 Дилма Инглиш Афтенун – 537  
 Дилма Клэссик – 537  
 Дилма Оолонг – 537  
 Дилма Силон Голд – 537  
 Дилма Силон Клэссик – 537  
 Дилма Топ Бру – 537  
 Дип Джюти – 545  
 Донг Юанг Донг Бай – 101  
 Дуцзян Маоцзинь – 98  
 Дуюнь Мацзянь – 93

### Ж

Жасминовый – 106, 361, 367–369

### З

Зверь и Птица – 545  
 Зеленый Дракон – 578  
 Золотая колесница – 582  
 Золотой Дракон – 233

### И

Иван Кузьмич – 578  
 Императорский – 99  
 Императорский русский – 363  
 Император Оолонг – 108  
 Инглиш Афтенун Ти – 550  
 Инглиш Брекфаст – 223, 537, 541, 542, 549, 550, 592  
 Инглиш Роуэл – 542  
 Инглиш Трэдшисенэл – 542  
 Индиэн Брекфаст – 549  
 Ин Джэн – 98, 105, 138  
 Ин Фен – 105  
 Ихун – 94

### К

Кавалер – 582  
 Каджурахо – 545  
 Казачок – 536

Калькутта – 582  
 Кама Сутра – 543  
 Канкура – 578  
 Канчиджунга – 86  
 Канчиджунга Ортодокс – 545  
 Каркаде – 578  
 Касабланка – 363  
 Каса Рома – 543  
 Квители – 138  
 Кволити Блэк Лейбл Ти – 538  
 Кволити Шер Ти – 539  
 КВТ Чай лесная ягода – 569  
 КВТ Чай с боярышником – 569  
 КВТ Чай с душицей – 569  
 КВТ Чай с мятой – 569  
 КВТ Чай со зверобоем – 569  
 КВТ Чай с чабрецом – 569  
 КВТ Чай с шиповником – 569  
 Кения – 593  
 Кимини – 98, 102, 103, 224, 592  
 Китайский зеленый – 576  
 Китайский черный – 576  
 Клэссик – 545  
 Кончик волоска – 100  
 Краснодарский букет – 107  
 Краснодарский чай Лимон – 536  
 Красный чай для похудения – 566  
 Красный чай «Похудей» – 566, 578  
 Кратектор – 555  
 Кухня – 114  
 Купеческий – 222

## Л

Лаоча – 94  
 Лапсанг Сушонг – 224, 361, 370, 549, 593  
 Леда Грей – 369  
 Лемон – 593  
 Лимон и мята – 363  
 Линьян Гуапин – 98  
 Личи – 369  
 Личи Блэк – 369  
 Липовый чай – 555  
 Липтон – 533  
 Липтон Апельсиновый – 568  
 Липтон Голден Ваниль – 369, 568  
 Липтон Дарджилинг – 568  
 Липтон Дарджилинг Гималайя – 568  
 Липтон Ежевичный – 568  
 Липтон Йелоу Лейбл – 567  
 Липтон Лимонный – 568  
 Липтон Малиновый – 568  
 Липтон Махараджа Оранж – 568  
 Липтон Роуэлл Силон – 567  
 Липтон Сан Ти – 568  
 Липтон Чайна Ти – 568

Луизиана – 94, 95, 98, 99  
 Люта Аромат Гималаев – 569  
 Люта Бергамот – 570  
 Люта Жасмин – 570  
 Люта Зеленый Змей – 570  
 Люта Золотая – 570  
 Люта Каркаде-Экстра – 570  
 Люта Серебряная – 570  
 Люта Суданская Роза – 569  
 Люта Уникум – 569  
 Люта Экстра – 569  
 Люта Экстра-Изумруд – 570  
 Люта Элита – 569  
 Люта Элита-Изумруд – 570  
 Люта 1 сорт – 569

## М

Маброк – 539  
 Май Авиценна – 571  
 Май Апельсин – 572  
 Май Байховый – 572  
 Май Батыр – 571  
 Май Бенгальский тигр – 572  
 Май Бомбей – 571  
 Май Бухта Коломбо – 571, 572  
 Май Вечерняя Москва – 572  
 Май Голконда – 571  
 Май Гордость Индии – 571  
 Май Город Солнца – 572  
 Май Гранулированный растворимый чай – 572  
 Май Гюльчатай – 571  
 Май Древний город Бомбей – 571  
 Май Жасминовый чай – 572  
 Май Золотая корона – 571  
 Май Золотой дракон – 571  
 Май Золотой иероглиф – 571  
 Май Золотые лепестки – 572  
 Май Индийская невеста – 571  
 Май Индийский слон – 571  
 Май Лимон – 572  
 Май Китайский дракон – 572  
 Май Клубника – 572  
 Май Королевское Сафари – 572  
 Май Корона Российской империи – 571, 572  
 Май Махараджа – 571  
 Май Нефертити – 571  
 Май Одиссей – 571  
 Май Остров Цейлон – 570  
 Май Персик – 572  
 Май Рошика – 572  
 Май Русское чаепитие – 570  
 Май Сафари – 572  
 Май Священная пагода – 571  
 Май Серебряная корона – 571

Май Серебряные Лепестки – 572  
 Май Сокровища Махараджи – 571  
 Май Сударушка – 572  
 Май Три исполнина – 572  
 Май Холодный «Майский чай» – 571  
 Май Царская корона – 571  
 Май Цветок лотоса – 572  
 Май Черная смородина – 572  
 Май Шахзада – 571  
 Май Эрл Грей – 572  
 Майский чай – 534, 535  
 МакДоуэлл – 539  
 Манго – 593  
 Маофэн – 95  
 Маоцзянь – 94  
 Масала – 400–401  
 Матя – 113  
 Мигбол – 555  
 Мидас – 546  
 Милфорд – 145, 533, 535  
 Милфорд Ананас/кокосовый орех – 562  
 Милфорд Ананас/плод страсти – 562  
 Милфорд Клубника с 10 витаминами – 562  
 Милфорд Лесные плоды – 562  
 Милфорд Лимон – 562  
 Милфорд Лимон/апельсин – 562  
 Милфорд Малина – 562  
 Милфорд Малина/женьшень – 562  
 Милфорд Малина/клубника – 562  
 Милфорд Манго/персик – 562  
 Милфорд Ромашка – 563  
 Милфорд Смородина/вишня  
 Милфорд Фенхельный – 562  
 Милфорд Цейлон – 562  
 Милфорд Чай к завтраку – 562  
 Милфорд Черная смородина/ваниль – 562  
 Милфорд Эрл Грей – 562  
 Минт Ти – 550  
 Млсна – 534  
 Млсна Викторизн Бру – 541  
 Млсна Димбула – 540  
 Млсна Инглиш Брекфаст – 541  
 Млсна Канди – 541  
 Млсна Кэтскел Хай Ти – 541  
 Млсна Колоуньел Ти – 541  
 Млсна Маскелля – 541  
 Млсна Матале – 541  
 Млсна Медовый – 542  
 Млсна Минт – 542  
 Млсна Нувава Элия – 540  
 Млсна Пол-пала – 542  
 Млсна Президентс Бру – 541

Млесна Рич Пайониа Ти – 541  
 Млесна Роуэл Колоуньел Ти – 541  
 Млесна Роуэл Колоуньел Элит – 541  
 Млесна Рухуну – 541  
 Млесна Травяной чай – 542  
 Млесна Ува – 540  
 Млесна Чай для похудения – 542  
 Могул Парейд – 86  
 Могул Сальют – 86  
 Могул Хант – 86  
 Московский чай Армейский – 574  
 Московский чай Городской – 574  
 Московский чай Замоскворечье – 574  
 Московский чай Китайский жасмин – 574  
 Московский чай Красная площадь – 574  
 Московский чай Семейный – 574  
 Московский чай Старая площадь – 574  
 Московский чай Сухарева башня – 574  
 Московский чай черный байховый с листом бадана – 574  
 Московский чай черный байховый с листом чабреца – 574  
 Московский чай черный байховый с натуральной душицей – 574  
 Московский чай черный байховый с натуральным шиповником – 574  
 Московский чай черный байховый с цветом зверобоя – 574  
 Московский чай Чистые пруды – 574  
 Мофун – 99  
 Мэдисон Люкс Кволити – 558  
 Мэдисон Супер Люкс – 558  
 Мэдисон Супер Экстра – 558  
 Мэдисон Супер Кволити – 558  
 Мэйча – 95

## Н

Надин Абрикос – 560  
 Надин Близнецы – 561  
 Надин Бэйлис Крем – 558  
 Надин Бэкингем №1 – 559  
 Надин Весенний цветок – 560  
 Надин Викинг №5 – 559  
 Надин Викинг №9 – 560  
 Надин Водолей – 560  
 Надин Гаванский закат – 559  
 Надин Геймайча – 561  
 Надин Граф Орлов – 558  
 Надин Дсва – 561  
 Надин Дикая вишня – 560  
 Надин Душистый сафлор – 560  
 Надин Жасминовый – 558

Надин Золотой Юньнань – 561  
 Надин Император Романов – 558  
 Надин Императорский – 558  
 Надин Китайский лимонник – 560  
 Надин Клубника со сливками – 558  
 Надин Козерог – 560  
 Надин Корольский – 560  
 Надин Лампа Аладдина – 559  
 Надин Лсв – 561  
 Надин Лесная ягода – 558  
 Надин Люкс – 560  
 Надин Мечта Южных морей – 559  
 Надин Мой любимый – 559  
 Надин Овси – 561  
 Надин Персиковая долина – 560  
 Надин Петр I – 559  
 Надин Рак – 561  
 Надин Ресницы красавицы – 561  
 Надин Рыбы – 560  
 Надин Скорпион – 561  
 Надин Стрелец – 561  
 Надин Телси – 561  
 Надин Фуджи – 561  
 Надин Хейсан – 561  
 Надин Чай для мамы – 559  
 Надин Чай монаха – 561  
 Надин Чай по-английски – 561  
 Надин Черная смородина – 561  
 Надин Чун-Ми – 561  
 Надин Эрл Грей Люкс – 559  
 Надин Яблоко-Лимон – 558  
 Надин Яблоко-Манго – 559  
 Надин Японская Сакура – 561  
 Надин Японский лимонник – 560  
 Надин 1002 ночь – 560  
 Напук – 86  
 Народный чай – 554  
 Нести Лсмен – 562  
 Нести Пич – 562  
 Нести Тропик – 562  
 Никитин Бархатный – 574  
 Никитин Вишня – 575  
 Никитин Гранулированный – 574  
 Никитин Индостан – 575  
 Никитин Классический – 574  
 Никитин Клубника – 575  
 Никитин Купеческий Зеленый – 575  
 Никитин Купеческий Индийский – 575  
 Никитин Купеческий Цейлонский – 575  
 Никитин Купеческий чай – 575  
 Никитин Купеческий Юньнань – 575  
 Никитин Лимон – 575  
 Никитин Листовой – 575  
 Никитин Особый – 574  
 Никитин Чай Индийский – 574

Никитин Чай Купеческий Индийский – 575  
 Никитин Чай Купеческий Цейлонский – 575  
 Никитин Чай №36 – 222, 574  
 Никитин Эрл Грей – 575  
 Нилгири – 593  
 Нихуи – 95

## О

Олинда – 543  
 Ориентал Стар – 545  
 Освежающий чай – 554  
 Отборный – 536

## П

Пай Му Тан – 105, 138  
 Персик – 554  
 Пиквик – 533, 535  
 Пиквик Апельсин – 556  
 Пиквик Ассорти – 556  
 Пиквик Банановый – 556  
 Пиквик Викторизн Бленд – 557  
 Пиквик Вишня – 556  
 Пиквик Ежевика – 556  
 Пиквик Инглиш Брекфаст – 557  
 Пиквик Клэссик – 557  
 Пиквик Лесная ягода – 556  
 Пиквик Липовый – 556  
 Пиквик Манго – 556  
 Пиквик Мятный – 556  
 Пиквик Персик – 556  
 Пиквик Ромашка – 557  
 Пиквик Роуэл Ассам – 557  
 Пиквик Сион Бленд – 557  
 Пиквик Тропическая ночь – 587  
 Пиквик Тропические фрукты – 556  
 Пиквик Флорида – 587  
 Пиквик Цитрусовый – 556  
 Пиквик Чайна Блоссом Джезмин – 557  
 Пиквик Шиповник – 556  
 Пиквик Шиповник-Гибискус – 556  
 Пиквик Эрл Грей – 557  
 Пи Ло Чан – 95, 98  
 Пикап – 86  
 Прайд оф Сион – 543  
 Принцесса Гита – 575  
 Принцесса Гуй Фэй – 578  
 Принцесса Канди – 576  
 Принцесса Нури – 533, 575  
 Принцесса Ява – 576  
 Принц оф Уэлс – 224, 537, 542, 592  
 Пушонг – 104  
 Пьюэ Ассам – 550  
 Пьюэ Дарджилинг – 551  
 Пьюэ Дарджилинг Ти – 546, 550

## Р

Рашен Кэрвэн – 224, 549, 593  
Розовый чай – 370  
Ромашка – 555  
Роулл Сион – 542  
Роулл Таскер – 545  
Роулл Хант – 545

## С

Саммер Фруте – 550  
Санда – 545  
Святая Русь – 582  
Сенча – 112, 593  
Серебристые яголки – 105  
Серебряный пушок – см. Юин Хао  
Джесмин  
Сигри – 539  
Сион – 592  
Сион Брекфаст – 224, 537, 592  
Сион Димбула – 549  
Сион Супер – 549  
Сион Ува – 549  
Си Ши – 578  
Скачок зеленой Улитки – 100  
Скоттиш Брекфаст – 551  
Солнечный Свет – 545  
Спортс Ти – 543  
Стройный лебедь – 233  
Сычуань Импернал – 102  
Сэр Джонс – 546

## Т

Танг Тинг – 108  
Твайнингс Айриш Брекфаст – 553  
Твайнингс Блэккарент Ти – 551  
Твайнингс Дарджилинг – 552  
Твайнингс Джесмин Ти – 552  
Твайнингс Инглиш Брекфаст – 552  
Твайнингс Лалсанг Сушонг – 552  
Твайнингс Лемеи Сентид Ти – 552  
Твайнингс Принц оф Уэльс – 552  
Твайнингс Сион Брекфаст – 551  
Твайнингс Сион Оранж Пекко – 553  
Твайнингс Чайна Блэк Ти – 551  
Твайнингс Эрл Грей – 551  
Твайнингс Юньнань – 552  
Тсастан Ассам – 578  
Тсастан Жемчужный – 578  
Тсастан Золотой Корень – 578  
Тсастан Калиф – 577  
Тсастан Кенийский – 578  
Тсастан Миндальный – 578  
Тсастан Нефертити – 577  
Тсастан Раджа – 577  
Тсастан Райский сад – 577  
Тсастан Султан – 576

Тсастан Сфинкс – 577  
Тсастан Фараон Тутанхамон – 577  
Тсастан Чайный караван – 577  
Тсастан Шоколадный – 577  
Тсастан Янтарный – 578  
Тсастан Яшел – 578  
Терри Сушонг – 107  
Тетли – 144  
Тетли Блэккарент – 553  
Тетли Классический черный – 553  
Тетли Лемеи – 553  
Тетли Лесные ягоды – 553  
Тетли Лимон-мята – 553  
Тетли Пич – 553  
Тетли Распберри – 553  
Тетли Струберри – 553  
Тетли Тропический фрукты – 553  
Тетли Черри – 553  
Тетли Эрл Грей – 553  
Ти Виридис – 140  
Ти Гуань Инь – 94, 98, 103, 104  
Ти Супремо Байлаун – 563  
Ти Супремо Больдо – 563  
Ти Супремо Кулен – 564  
Ти Супремо Липа – 564  
Ти Супремо Матико – 564  
Ти Супремо Матэ – 564  
Ти Супремо Мелисса – 564  
Ти Супремо Мята – 564  
Ти Супремо Пайко – 564  
Ти Супремо Подорожник – 564  
Ти Супремо Ромашка – 564  
Ти Супремо Цедрон – 563  
Ти Супремо Чай для похужения – 564  
Ти Супремо Чай желудочный – 564  
Ти Супремо Чай закрепляющий – 564  
Ти Супремо Чай от гастрита – 564  
Ти Супремо Чай почечный – 564  
Ти Супремо Чай противоревматический – 564  
Ти Супремо Шиповник – 564  
Точа – 141  
Тоше Инглиш Блсид – 544  
Три Слона – 554  
Туаньча – 25

## У

Уайлд энд Майлд – 550

## Ф

Файнст Дарджилинг – 548  
Файнст Сион Ти – 542  
Файф-о-клок Ти – 223, 593  
Фишт – 536  
Формоза Гранд Пушонг – 108  
Формоза Грейт Оолонг – 108

Формоза Оолонг – 549  
Формоза Порох – 108  
Формоза Ти – 108  
Форсман Абрикосовый – 565  
Форсман Амаретто – 565  
Форсман Ананасовый – 565  
Форсман Банановый – 565  
Форсман Букет лета – 565  
Форсман Ванильный – 565  
Форсман Выбор императора – 565  
Форсман Гейша – 565  
Форсман Гибискус натуральный – 566  
Форсман Голубые глаза – 565  
Форсман Горячий поцелуй – 565  
Форсман Граф Грей – 565  
Форсман Граф Грей с дымком – 565  
Форсман Дарджилинг – золотое шампанское – 565  
Форсман Дарджилинг золотой – 565  
Форсман Дарджилинг экстра класс – 565  
Форсман Дикая вишня – 566  
Форсман Дикая яблоня – 566  
Форсман Для друга – 565  
Форсман Для мамы – 565  
Форсман Ежовичный чай – 565  
Форсман Закат – 566  
Форсман Звезда желания – 565  
Форсман Зеленый агельсиновый – 565  
Форсман Зеленый жасминовый чай – 565  
Форсман Зеленый клубничный – 565  
Форсман Зеленый летний – 565  
Форсман Зеленый лимонный – 565  
Форсман Зеленый сад – 565  
Форсман Зеленичная поляна – 565  
Форсман Зимняя сказка – 566  
Форсман Золотой Юньнань – 565  
Форсман Из Ассамы – 565  
Форсман Индийский золотой – 565  
Форсман Ирландский крем – 565  
Форсман Источник молодости – 566  
Форсман Итальянская страсть – 565  
Форсман К английскому завтраку – 565  
Форсман Карамбола-нектарин – 565  
Форсман Карбское солнце – 565  
Форсман Кенийский – 565  
Форсман Киви – 565  
Форсман Киви-клубника – 566  
Форсман Кимун Кентоу – 565  
Форсман Клубнично-фруктовый – 566  
Форсман Кокосовый – 565  
Форсман Королевский – 566

Форсман Кристалл – 566  
 Форсман К Рождеству – 565  
 Форсман Кувшинка – 565  
 Форсман Лакричный – 565  
 Форсман Лампа Аладдина – 565  
 Форсман Леди Грей – 565  
 Форсман Лимонный – 565  
 Форсман Малайская фантазия – 565  
 Форсман Манго-ванильный – 565  
 Форсман Манговый – 565  
 Форсман Матэ – 566  
 Форсман Монастырский – 565  
 Форсман Монашеский – 565  
 Форсман Мятный – 565  
 Форсман Напиток мудрости – 565  
 Форсман Новогодний карнавал – 565  
 Форсман Огонь джунглей – 565  
 Форсман Осенние грезы – 565  
 Форсман Остров фантазии – 565  
 Форсман Пасхальный – 565  
 Форсман Перечень-мятный – 565  
 Форсман Персиковое облако – 565  
 Форсман Пиннаколада фруктовая – 566  
 Форсман Пороховая смесь – 566  
 Форсман Поцелуй на ночь – 565  
 Форсман Райская мечта – 566  
 Форсман Роза натуральная – 566  
 Форсман Ромовый – 565  
 Форсман Сапфир – 566  
 Форсман Северное сияние – 565  
 Форсман С кардамоном – 565  
 Форсман С корицей – 565  
 Форсман С Новым годом – 565  
 Форсман Солнце Ассамы – 565  
 Форсман Тайский – 565  
 Форсман Танзанийский – 565  
 Форсман Теплое очарование – 566  
 Форсман Тропический – 565  
 Форсман Тропический коктейль – 566  
 Форсман Тысяча и одна ночь – 565  
 Форсман Улыбка Цейлона – 566  
 Форсман Формоза Оолонг – 566  
 Форсман Цветы мечты – 566  
 Форсман Цейлонский повседневный – 566  
 Форсман Цейлонский щеголь – 566  
 Форсман Чернично-мятный – 566  
 Форсман Черничный – 565  
 Форсман Черный склон – 566  
 Форсман Шоколадно-мятный – 565  
 Форсман Шиповник – 566  
 Форсман Яблочно-коричный – 565  
 Форсман Ява – 566  
 Форсман Японская Сенча – 566

Фуцзянь Блэк – 102  
 Фэй Янь (Летящая Ласточка) – 233, 578

## Х

Хантерс Чойс – 546  
 Хеджроу – 549  
 Хслапсин – 555  
 Хс Маджестис Бленд – 551  
 Хилтоп – 582  
 Хиньян Маоцзянь – 98, 100  
 Хиперик – 555  
 Ходзита – 114  
 Хонча – 31  
 Хохун – 93  
 Хуанжань Маоран – 98, 101  
 Хуантан – 95  
 Хуквей – 93  
 Хунань Блэк – 102  
 Хэйлис – 542

## Ц

Цихун – 93, 95

## Ч

Чай зеленый разовый – 536  
 Чай Краснодарский – 535  
 Чай Краснодарский с мятой – 536  
 Чайна Блоссом – 368  
 Чай семи сокровищ – 384  
 Чай со вкусом абрикоса – 563  
 Чай со вкусом вишни – 563  
 Чай со вкусом лесной земляники – 563  
 Чай со вкусом садовых фруктов – 563  
 Чай черносмородиновый – 536  
 Чан Ми – 101  
 Чаоцин – 95  
 Черный дракон – 578  
 Черный жемчуг – 582  
 Черный лес (вишня и шоколад) – 361  
 Черный чай для похудения – 566  
 Чумми – 105

## Ш

Шоколадный – 362  
 Шуйсянь – 104

## Э

Эдвин Инглиш Брекфаст – 554  
 Эдвин Лондон Клэссик Ти – 554  
 Эдвин Черри Ти – 554  
 Экс-Мас – 543  
 Экстра – 82  
 Эрл Грей – 223, 296, 361, 363–367, 368, 533, 537, 542, 543, 549, 550, 553, 593  
 Эрос – 555

## Ю

Юин Хао Джеммин – 368  
 Юнву – 98  
 Юнио «Suppu» Великан джунглей – 578  
 Юнио «Suppu» Король джунглей – 578  
 Юнио «Suppu» Книга джунглей – 578  
 Юнио «Suppu» пакетированный – 578  
 Юньнань – 102, 103, 593  
 Юта Абрикос – 581  
 Юта Богатырский – 580  
 Юта Великий Луки – 580  
 Юта Восточный базар – 580  
 Юта Город Суздаль – 580  
 Юта Гранатовый рассвет – 581  
 Юта Граф Грей – 580  
 Юта Гурман – 581  
 Юта Долина Ганга – 580  
 Юта Жасминовый – 581  
 Юта Жемчужина Агры – 580  
 Юта Звездная ночь – 580  
 Юта Золотая осень – 580  
 Юта Золотой остров – 580  
 Юта Императорский – 580  
 Юта Клубника – 580  
 Юта Лимон – 580  
 Юта Малина – 580  
 Юта Особый – 580  
 Юта Павлов посад – 580  
 Юта Раджа – 580  
 Юта Роза Каира – 580  
 Юта Ростов Великий – 580  
 Юта Русская ярмарка – 579  
 Юта Сабантуй – 581  
 Юта Сергиев Посад – 580  
 Юта Сита – 580  
 Юта Смородина – 580  
 Юта Столица – 580  
 Юта Столичный – 580  
 Юта Суздаль – 580  
 Юта Утро – 580  
 Юта Фруктовый – 580  
 Юта Царское село – 580  
 Юта Черный байховый – 580  
 Юта Чистый Цейлонский – 580

## Я

Яблоко – 554  
 Язычок Воробья – 99

№125 – 82  
 777 – 536  
 1001 ночь – 539

## ЛИТЕРАТУРА

### На русском языке:

- Алексеев В. А. Напитки и закуски. — Владимир, 1991.
- Алексеев Ю. Е. и др. Травянистые растения СССР. — М.: Мысль, 1971.
- Атлас лекарственных растений СССР. — М.: Медгиз, 1962.
- Банифатьева Л. И. Цейлон. — М.: Просвещение, 1970.
- Барабанчик Г. Ф. Чайный гриб и его лечебные свойства. — Омск: Омское книжное издательство, 1958.
- Больш Э. Уход за вашей кожей. — М., 1992.
- Бродель Фернан. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 1. Структуры повседневности: возможное и невозможное. — М.: Прогресс, 1986.
- Варлих В. Н. Русские лекарственные растения. Атлас и ботаническое описание. — СПб., 1912.
- Васильев А. М. Египет и египтяне. — М.: Мысль, 1996.
- Воронина Г. А., Воронина А. В. Травы восточной медицины. — М., 1990.
- Воронина Г. А., Воронина А. В. Травы русской народной медицины. — М., 1990.
- Все о чае. — М.: Лотос, 1990.
- Галдавадзе И. И. Сортировка и дегустация чая. — М., 1972.
- Гаммерман А. Ф. и др. Лекарственные растения (Растения-целители): Справочное пособие. — 4-е изд., исправленное и дополненное. — М.: Высшая школа, 1990.
- Герасимов О. Г. На ближневосточных перекрестках. — М., 1983.
- Герасимов О. Г. Восточные узоры. — М.: Наука, 1993.
- Гогия В. Т. Хранение чая. — М.: Пищевая промышленность, 1964.
- Горбунова Т. А. Атлас лекарственных растений. — М.: Аргументы и факты, 1995.
- Горбунова Т. А. Лечение растениями (рецептурный справочник). — М.: Аргументы и факты, 1996.
- Григорьева Т. П. Красотой Японии рожденный. — М.: Искусство, 1993.
- Груцинова А. М., Коломенский Ю. И. Одуванчик на завтрак. Деликатесы из трав и плодов. — Ростов-на-Дону: Ростовское книжное издательство, 1991.
- Губанов И. А. и др. Дикорастущие полезные растения СССР. — М., 1976.
- Губанов И. А. Энциклопедия природы России. Пищевые растения. Справочное издание. — М., 1996.
- Давиташвили М. Д. Наш друг чай. — М., 1979.
- Дехтяр Б., Тумаэй М. Живительная сила чая. — М.: Крон-пресс, 1995.
- Джемухадзе К. М. Культура и производство чая в Китайской Народной Республике. — М., 1962.
- Дикие съедобные растения. Под редакцией ак. Келлера. — М.-Л., 1981.
- Дрегендорф Г. Л. Лекарственные растения разных народов и времен. — Тарту, 1885.
- Ефимова-Яраева В. П. Азбука вашего здоровья. — М., 1995.
- Жоголев Д. Т., Галин Л. Л., Добросердова И. И. и др. Дикорастущие растения и грибы в медицине и кулинарии. — М.: Восниздат, 1994.
- Жоголева Е. Е., Жоголев Д. А. Китайская кухня. — М.: Агропромиздат, 1991.
- Жуковский П. М. Культурные растения и их сородичи. — Л., 1971.
- Зайцев И. Л. Краснодарский чай. — М., 1963.
- Захарова Н. В. Искусство китайской кулинарии. — М., 1992.
- Землинский С. Е. Лекарственные растения СССР. — М.: Медгиз, 1958.
- Ибрагимов Джалал. На земле потомков Аладдина. — М.: Наука, 1988.
- Иванов В. И. Лекарственные средства в народной медицине. — М., 1992.
- Иванов Ю. Г. Крепкоалкогольные напитки. — Смоленск: Русич, 1997.
- Иванов Ю. Г. Наш любимый кофе. — Смоленск: Русич, 1999.
- Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 1998.
- Иванова Е. В. и др. Полезные травянистые растения. — Минск, 1970.
- Иванова Л. В. Безалкогольные напитки. — Смоленск: Русич, 1995.
- Иванова Л. В. Живительная сила соков. — Смоленск: Русич, 1998.



- Иванова Л. В. Пряности. Специи. Приправы. — Смоленск: Русич, 1998.
- Ивашкевич Н. П., Засурина Л. Н. Искусство чайного стола. — Л., 1990.
- Инструкция по органолептической оценке (дегустации) черного и зеленого байхового чая, Махарадзе-Анасусли. — М., 1976.
- Иорданов Д., Николов П., Бойчинов А. Фитотерапия. — София, 1972.
- Искендеров А. А., Тоётоми Хидэеси. — М., 1984.
- Календарные обычаи и обряды Азии. Новый год. — М.: Главная редакция литературы издательства «Наука», 1985.
- Капранов В. А., Халимов Р. М. Мудрость веков. Изд. 3-е. — Душанбе: Ирфон, 1984.
- Китайский чай. Подробное описание: его открытия, произрастания, разведения, собрания и приготовления листьев, производства торговли, употребление напитка чаю, свойств и действий его на организм, этикета и политического значения. — М., 1856.
- Киттлер Мартина. Чай: несложно и вкусно / Пер. с немецкого С. Н. Кравченко. — М.: Оникс, 1998.
- Книга о чае / Составитель Иванов Ю. Г. — Смоленск: Русич, 1996.
- Ковалев В. Н., Сербин А. Г. Фитотерапия в вашем доме. — Харьков, 1990.
- Ковалев Н. И. Блюда русского стола. — Л., 1995.
- Ковалева Н. Г. Лечение растениями. — М.: Медицина, 1972.
- Ковешова В. Г. Секреты алтайской кухни. — Барнаул: Алтайское книжное издательство, 1991.
- Кортиков В. Н., Кортиков А. В. Секреты целебных трав. Популярная энциклопедия. В 2 тт. — Минск: Белмаркет, 1995.
- Кошечев А. А. Напитки из дикорастущих плодов и ягод. — М.: Агропромиздат, 1991.
- Кошечев А. К., Кошечев А. А. Дикорастущие съедобные растения. — М.: Колос, 1994.
- Кузнецова М. А. Использование растений в народной медицине. — М.: Высшая школа, 1994.
- Кучина Н. Л. Лекарственные растения средней полосы Европейской части России. — М.: Планета, 1992.
- Кычанов Е. И., Савицкий Л. С. Люди и боги страны снегов. — М., 1975.
- Кэмпбелл Дж. Чайные клиперы. — Л., 1985.
- Лекарственные свойства сельскохозяйственных растений. — Минск, 1985.
- Лечебные свойства зеленого чая. — Батуми, 1967.
- Логинова Н. Что пили на Руси. — М., 1991.
- Лыба С. и А. Прием гостей. — М., 1994.
- Махалюк В. П. Лекарственные растения в народной медицине. — Саратов, 1991.
- Махов А. А. Зеленая аптека (лекарственные растения Сибири). — Красноярск: Книжное издательство, 1993.
- Машанов В. И., Покловский А. А. Пряно-ароматические растения. — М., 1991.
- Медкова И. Л., Павлова Т. Н. Пища, которая лечит. — М., 1995.
- Мерори Дж. Вкусовые вещества и пряности. — М.: Пищевая промышленность, 1964.
- Минаева В. Г. Лекарственные растения Сибири. — Новосибирск: Наука, 1991.
- Митюков А. Д., Еншина А. Н. Питание, долголетие, здоровье. — Минск: Ураджай, МФЦП, 1994.
- Митюков А. Д., Налетько Н. Л., Шамрук С. Г. Дикорастущие плоды, ягоды и их применение. — Минск: Урожай, 1975.
- Михайлов В. С., Трушина Л. А. Растения на вашем столе. — М., 1989.
- Молодженкова Л. М. и др. Лесная косметика. — М., 1991.
- Мудрость веков: древняя таджикская медицина о сохранении здоровья. — Душанбе: Ирфон, 1981.
- Муравьева Д. А. Тропические и субтропические лекарственные растения. — М.: Медицина, 1983.
- Мурох В. И., Стекольников Л. И. Целебные напитки. — Минск, 1984.
- Напитки / Пер. с англ. И. Желуховцева. — М.: Терра-Книжный клуб, 1998.
- Николаева М. А., Лычников Д. С., Неверов А. Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. Товарный справочник. — М.: Экономика, 1996.
- Николаева Н. С. Художественная культура Японии XVI столетия. — М.: Искусство, 1986.
- Новая история Индии. — М.: Издательство Восточной литературы, 1961.
- Носаль М. А., Носаль И. М. Лекарственные растения и способы их применения в народе. — Киев, 1959.

- Нуралиев Ю. Лекарственные растения. — Душанбе: Маориф, 1988.
- О потреблении чая и об опытах разведения чайного растения в Северной Америке и других странах. — СПб., 1855.
- Очерки новой и новейшей истории США. — М., 1980.
- Палибин И. В. Как приготовить чай и кофе из культурных или дикорастущих растений. — Л., 1942.
- Пастушенков Л. В., Пастушенков А. А., Пастушенков В. Л. Лекарственные растения (использование в народной медицине и в быту). — Л.: Лениздат, 1990.
- Пашина Г. В. Растения и косметика. — Минск: Урожай, 1995.
- Пашинский В. Г. Лечебные травы. — Л., 1991.
- Петров М. Г., Морохова Л. Ф. Домашний лазарет, или 500 рецептов народной медицины. — Новгород, 1991.
- Полевичек Г. И. Чай: удовольствие и целебность. — М.: Маркетинг, 1992.
- Попов А. П. Лекарственные растения в народной медицине. — Киев, 1969.
- Попов А. П. Лесные целебные растения. — М., 1992.
- Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. — М.: Пищевая промышленность, 1980.
- Похлебкин В. В. Чай и водка в истории России. — Красноярск, 1995.
- Рендюк Т. Д., Спешиллов Л. Я., Исхаков Н. Г. Оздоровительные чаи. — М.: Марка Лашур, 1993.
- Рубцов В. Г. Зеленая аптека. Изд. 2-е. — Л.: Лениздат, 1984.
- Русские самовары XVIII—начала XX века. — М., 1991.
- Русский торгово-промышленный мир. — М., 1993.
- Русский самовар. — М., 1991.
- Сборник рецептов национальных блюд. — М., 1994.
- Свиридонов Г. М. Лесной огород. — М., 1987.
- Свиридонов Г. М. Напитки здоровья. — М., 1990.
- Сдасюк Г. В. Штаты Индии. Природа. Население. Хозяйство. Города. — М.: Мысль, 1981.
- Середин Р. М., Соколов С. Д. Лекарственные растения и их применение. — Ставрополь, 1969.
- Сидихменов В. Я. Китай: страницы прошлого. — М.: Главная редакция восточной литературы издательства «Наука», 1987.
- Синягин И. И. Тропическое земледелие. — М., 1968.
- Синяков А. Ф. Зеленая аптека (Лечение травами). — М.: КСП, 1995.
- Скляревский Л. Я., Губанов И. А. Лекарственные растения в быту. — М.: Евразийский регион, 1995.
- Смоляновский Б. Л., Абрамова Ж. И. Справочник по лечебному питанию. — СПб.: Гиппократ, 1993.
- Современная Эфиопия. — М., 1988.
- Соколов С. Я., Замотаев И. П. Справочник по лекарственным растениям. — М.: Медицина, 1988.
- Тавровский Ю. Двухэтажная Япония. — М., 1989.
- Тайны знахаря. 1500 рецептов и советов народной медицины. — Краснодар, 1993.
- Традиционная корейская кухня / Сост. Т. С. Чен. — Алма-Аты, 1994.
- Тревелиан Дж. Социальная история Англии. — М., 1959.
- Турова А. Д. и др. Лекарственные растения СССР и их применение. — М., 1982.
- Ушаков А. С. О чае и сахаре, русской торговле. — М., 1861.
- Флора СССР. Тт. 1—30. — Л., 1934—1964.
- Химический состав пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1977.
- Хохлачев В. В. Все о чае. — М., 1987.
- Хочолава И. А. Технология чая. — М., 1977.
- Чай. Производство чая. Торговля чаем в России и других странах. — М.: Т-во «Караванъ», 19...
- Чжуан Вань-Фан. Культура чая / Пер. с китайского. — М., 1959.
- Шасс Е. Ю. Фитотерапия. — М., 1952.
- Ширко Т. С. Аптека в саду и огороде. — Минск, 1994.
- Широков Г. К. Экономическое развитие чайных плантаций в Индии. — М.: Издательство восточной литературы, 1959.
- Шмейль О. Очерки из жизни растений. — М., 1903.
- Штернфельд Л. Г. Чайно-кофейные суррогаты. — М., 1935.
- Целебные силы природы. Полный целебный травник. — СПб., 1871.

- Церевитинов Ф. В. Заменители чая. — М., 1942.  
 Цзинь Синь-Чдун. Китайская народная медицина. — М.: Медицина, 1959.  
 Энциклопедия травяных чаев / А. Ю. Нестеровская, Т. Д. Рендюк, Л. Я. Спешилова и др. — М.: Крон-Пресс, 1997.  
 Юркова Т. И. Цветущая косметика. — М., 1973.

**На иностранном языке:**

- Adrian Hans G. Bilderbuch zum Tee. Verlag Gorg Westermann, 1967.  
 Adrian Hans G., Rolf L., Vollers Arend. Das Teebuch. Geschichte und Geschichten Anbau, Herstellung und Rezepte, VMA-Verlag Wiesbaden, 1983.  
 Antol Marie Nadine. Healing teas: how to prepare and use teas to maximize your health. — New York, Avery Publishing Group, 1966.  
 Baker Sunny. Lemon tree very healthy cookbook: zestful recipes with just the right twist of Lemon: everything you need to know about lemons in one volume. — New York, Avery Publishing group, 1995.  
 Baker William F., Running her Easting down. A documentary of the development and history of the British teaclippers culminating with the building of the Cutty Sark. — Caldwell/Idaho, 1974.  
 Baker John M. A Tea Planter's Life in Assam. — Calcutta, 1974.  
 Белоречки А. Д., Дзелепов Н. А. Ободрительните питиета в нашия дом. — София: Техника, 1973.  
 Berliner Anna. Der Teekult in Japan. — Leipzig, 1930.  
 Blaser Werner. — Tempel und Teehaus Olten und Lausanne, — 1995.  
 Blaser Werner. Wohnen und Bauen in Japan. — Teufen, 1958.  
 Blofield John. Begegnungen in Siam, Verlag Rascher & Cie. — Zurich, 1962.  
 Blofield John. The Chinese Art of Tea. — Boston, Massachusetts: Shambhala, 1985.  
 Bramah Edward. Tea & Coffee: A modern view of 300 years of tradition. — Hutchinson & Co, 1972.  
 Burgess Anthony. The Book of Tea. — Paris, France: Flammarion, 1992.  
 Burgin C., Ulbrich V., Wolf K., Koffee und Tee. — Leipzig, 1970  
 Calvert Catherine. Tea. — New York, Clarkson N. Potter, Inc., 1986.  
 Campbell Dawn L. The Tea Book. — Gretna, Louisiana: Pelican Company, Inc., 1995.  
 Campbell G.F. China Tea Clippers. — London, 1954.  
 Castile Rand. The Way of Tea. — New York and Tokyo, 1971.  
 Carter Tina M. Teapots. — London, The Apple Press, 1994.  
 Castlman Michael. The healing Herbs: The Ultimate Guide to the Curative Power of Nature's Medicines. — Emmaus, Persilvania: Rodale Press, 1991.  
 Chang C. K. (ed.) Food in Chinese culture. — New Haven—London, 1977.  
 Chow K. Et J. Kraemer. All the Tea in China. — San Francisco, China Books, 1991.  
 Coffee & Tea. Simple Delights. — London, Salamander Books, 1996.  
 Crothers William L. The American-Built Clipper Ship, 1850-1856. — McGraw Hill, 1999.  
 A Cap of Tea. Treasures for Teatime. — Pavilion, 1998.  
 Dann P. One for the Tea Pot. — Londres, Elm Tree Books, 1985.  
 Davidson A.A Kipper with my Tea. — Londres, Mac-Millan, 1988.  
 Durckheim Karlfried Graf von. Japan und die Kultur der Stille. — Bern, Munchen, Wien, 1975.  
 Evans S. L., Hilton G. The Book of Tea & Coffee. Whittard of Chelsea. — Pavilion, 1998.  
 Foley T. Having Tea. — London, Clarkson and Potter, 1987.  
 Forrest Denys. A Hundred Years of Ceylon Tea. — London, 1967.  
 Forrest Denys. Tea for the British. — London, 1973.  
 Fortune Robert. Two visits to the tea Countries of China and the British Tea Plantations in the Himalaya; with a Narrative of Adventures, and a full Description of the Culture of the Tea Plant, the Agriculture, Horticulture and Botany of China. — London, Midway Books, 1987.  
 Foster William. John Company. — London, 1926.  
 Franklin Aubrey. Teatime. — New York, Fell Publishers, 1981.  
 Grieve Maude. A Modern Herbal. New York, Dover Publications, Inc., 1982.  
 Griggs Barbara. Green Pharmacy: A History of Herbal Medicine. New York, New York: Vicing Press, 1981.  
 Griffin L. The Fantastic Flowers of Clarice Cliff. A Celibration of Her Floral Ceramic Designs. — London, Pavilion, 1998.

- Griffin L. Taking Tea with Clarice Cliff. A Celebration of Her Art Deco Teaware. — London, Pavilion, 1998.
- Griffiths, Sir Percival. The History of the Indian Tea Industry. — London, 1967.
- Goodwin Jason. A Time for Tea: Travels through China and India in Search of Tea. New York, New York: Alfred A. Knopf, 1991.
- Haddinga Johann. Das Buch vom ostfriesisechen Tee. — Leer, Verlag Schuster, 1977.
- Hall Dorothy. The Herb Tea Book. — Keats Publishing, 1999.
- Hanbury Tenson. Book of Afternoon Tea. — London, David and Charles, 1980.
- Hanley Maurice P. Tales and Songs from an Assamese Tea Garden. — 1928.
- Haus Herlin. Das Taschenbuch vom Tee. — Munchen, 1985.
- Heger Hans. Das Buch vom Tee. — Bremen, Verlag J. H. Schmalfeldt, 1977.
- Hemphill Rosemary. Cooeking with Herbs end Spices. — Sidney, Angus & Robertson Publishers, 1964.
- Hesse Eelco. Thee. — Verlag Uitgeverij Bert Bakker, Den Haag, 1973.
- Horn Pamela. Pleasures & Pastimes in Victorian Britain. — Phoenix, Mill, Thrupp, Stroud; Sutton, Publishing Limited, 1999.
- Hynn Judy. The Korean Cookbook, — Weatherhill, 1999.
- Igagura K. Tea Ceremony. — Osaka, Hoikusha, 1977.
- Isles J. A Proper Tea. — London, Piatkus, 1987.
- Kazuko Okakura. The Book of Tea. — Rutland, Vermont: Charles E. Tuttle Company, 1956.
- Koch Martina. Das Kleine Buch vom Tee. — Munchen, Wilhelm Heyne Verlag, 1993.
- Kowalchik, Clair and Hylton, William H., Eds. Rodale's Illustrated Encyclopedia of Herbs. — Emmaus, Pennsylvania: Rodale Press, 1987.
- Leip Hans. Sukiya. — Dusseldorf, Econ-Verlag, 1965.
- Lust John. The Herb Book. — New York, Bantam Books, 1974.
- MacGregor D.R. The Clippers. — London, Percival Marshall, 1952.
- MacGregor D.R. British and American Clippers. — Conway, 1997.
- Mackley Lesley. A gourmet's book of Tea & Coffee. — London, 1989.
- Man-Tu Lee Anthony. The Japanese Tea Ceremony. — Element, Shaftesbury, Dorset, 1999.
- Manchester Carole. French Tea. — New York, William Morrow and Company, Inc., 1993.
- Maronde Curt. Abwarten und Tee trinken. — Offenbach am Main, Kumm Verlag, 1963.
- Maronde Curt. Rund um den Tee. — Frankfurt am Main, Ficher Taschenbuch Verlag, 1973.
- Marcin, Marietta Marshall. The Herbal Tea Garden. — Pownal, Vermont: Storey Communications, 1993.
- Maulde F. De. Sir Thomas Lipton. — Gallimard, 1990.
- McCaleb Robert S. The Encyclopedia of Popular Herbs. — Prima Lifestyles, 1999.
- McCormic Malachi. A Decent Cup of Tea. — New York, Clarkson N. Potter, Inc., 1991.
- McCoy Elin, Walker John Frederick. Coffee and Tea — 1988.
- Monnett P. Sur Laroute des clippers. — Paris, Arthand, 1990.
- Nicolin Marianne. Herbata dla smakoszy. 130 recept na napoje i smakolyki. — Warszawa, 1993.
- The New Encyclopedia Britanica, Volume 5. — London, 1994.
- Norman J. Tea and Tisanes. — London, Dorling Kindersley, 1989.
- Ody Penelope. The Complete Medicinal Herbal. — London, Dorling Kindersley, 1993.
- Oppliger Peter. Green Tea. The Delicious Everyday Health Drink. — Saffron Walden, The C. W Daniel Company, 1998.
- Patten M. The Complete Book of Tea. — London, Piatkus, 1989.
- The Perfect Afternoon Tea Book. — Anness Publishing, 1998.
- Pettigrew Jane. The Tea Companion. — London, Apple, 1997.
- Pettigrew Jane. Tea. — London, PBC Publishing, 1999.
- Pratt James Norwood. Rosen Diana. The Tea Lover's Compain. — New York, A Birch Lane Press Book, 1996.
- Pratt James Norwood. The Tea Lover's Treasury. — San Francisco, California, 101 Productions, Cole Grope, 1982.
- Reade Arthur. Tea and Tea Drincing. — London, 1984.
- The Republic of Tea, The Book of Tea & Herbs. — Santa Rosa, California, 1993.
- Rudgley Richard. The encyclopedia of Psychoactive substance — Little Brawn and Company, 1998.

- Sandon Henry. Coffee Pots and Teapots for the Collector. — Edinburgh, 1973.  
 Sato Koji. The Zen Life. — New York, Verlag John Weatherhill, 1972.  
 Schapixa Joel, David K. The Book of Coffee and Tea. — 1975.  
 Schiedlausky, Gunther. Tee, Kaffee, Schokolade. — Munchen, 1961.  
 Schleinkofer Otto. Der Tee. — Hamburg, Verlag Cram de Gruyter & Co., 1956.  
 Schmidt Rainez. Tee. — Munchen, Collection Ralf Neyne, 1998.  
 Schmitt W. Tea. — Dortmund, Harenberg Edition, 1986.  
 Scott James Maurice. Tea Story. — London, 1964.  
 Siew Lim Kean. The Finer Art of Tea drinking & the beauties of Chinese teapots of Yixins. — Times Editinos, 1999.  
 Simpson H. The London Ritz Book of Afternoon Tea. — London, Ebury Press, 1987.  
 Smith M. Afternoon Tea. — London, McMillan, 1986.  
 Somer Elisabeth. Nutrition for Women. The Complete Guide. — New York, An Owl Book, Henry Holt and Company, 1993.  
 Spiller G. A. The Methylxanthine Beverages and Foods: Chemistry, Consumption and Health Effects. — New York, Alan R. Liss, 1984.  
 Stoddard Alexandra. Rea Celebrations, the Way to Serenity. New York, Avon Books, 1994.  
 Tanaka Sen'phi. — The Tea Ceremony. — Тфкыф, New York, San Francisco, 1974.  
 Teacup fortune-telling. — London, Foulsham, 1972.  
 «Tee» Zur Kulturgeschichte eines Getranks (Ausstellung katalog). — Altonaer Museum, Hamburg, 1977.  
 Teusen von Gertrud, Pu-Erh, Kombucha, Ginkgo. — Asiatische Wege zur idealfigur. — Bassermann, 1999.  
 Teusen Von Gertrud. Gruner Tee. — Bassermann, Stuttgart, 1998.  
 Teufl Cornelia. Gesundheitselixier Gruner Tee. — Falken, Niedernhausen, 1999.  
 Tierra Michael. — The Way of Herbs. — New York, Pocket Books, 1990.  
 Tippet Paul. Teapots. — Toronto, A Bulfinch Press Book, 1996.  
 Toomay, Mindy. A Cozy Book of Herbal Teas. — Rockin, California: Prima Publishing, 1995.  
 Twinings S.. Two Hundred and Fifty Years of Tea and Coffee. 1706–1956. — London, Twinings, 1956.  
 Ubenauf Von I. Tee. — Kleine Liebhaber-Bibliothek, Bassermann, 1999.  
 Ukers, William H. All about Tea. — New York, Zwei Bande, 1935.  
 Ward Mary. The top 100 International Tearecipes. — Hollywood, Florida, Lifetime Books, 1996.  
 Whipple A. Les Clippers. — Time-Life, 1980.  
 Wickizer V. D. Coffee, Tea and Cocoa. — Stanford, 1962.  
 Wild Antony. The East India Company Book of Tea. — London, Harper Collins Publishers, 1994.  
 Wilson Anne. English Tea. — Australia, Murdoch Books, 1993.

#### **Периодические издания:**

- Азия и Африка сегодня, 1988–1998.  
 Гурман, 1997–1998.  
 Кофе и чай в России, 1998.  
 Напитки, 1998–1999.  
 Питание и общество, 1996–1999.  
 Ресторатор, 1913.  
 Ресторанная жизнь, 1912–1913.  
 Спрос, 1996–1999.  
 Хлебосол, 1997–1999.  
 Чай и кофе, 1998.  
 Эхо планеты, 1987–1990.  
 Tea & Coffee Trade Journal, 1997.

## СОДЕРЖАНИЕ

От автора .....	3	Посуда для заваривания чая .....	185
МЕТАМОРФОЗЫ ЧАЙНОГО ЛИСТА .....	5	Посуда для употребления чая .....	189
Чайное растение и его родина .....	7	Другие чайные принадлежности .....	191
Как и когда производят сбор чайного листа .....	10	Уход за чайной посудой и чайными приборами .....	193
Кратко о технологии производства чая .....	13	<b>ВОДА – РАВНОПРАВНЫЙ ПАРТНЕР</b>	
Что содержит в себе чай .....	16	<b>ЧАЯ</b> .....	195
<b>ЧАЙ ПОКОРЯЕТ МИР: ИСТОРИЯ</b>		Вода — это жизнь .....	197
<b>ЛЮБИМОГО НАПИТКА</b> .....	21	Вода из водопроводного крана .....	199
Китай: великий подарок великого народа ..	23	Какие бывают фильтры для очистки воды .....	201
Япония: чай — религия и искусство жизни .....	30	Как приготовить воду для заваривания чая .....	207
Чай: первые шаги в Европу .....	36	<b>КАК ЗАВАРИВАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ</b>	
Слово «чай» в языках народов мира .....	40	<b>НАПИТОК</b> .....	20
Чай в Англии: любимец нации .....	42	Классические правила заваривания чая .....	211
Чай в Новом Свете .....	53	Тестирование чая и титестеры .....	217
Индия: рождение чаеводческого гиганта ..	57	Категории оценки чайного настоя .....	219
Распространение чайного производства в другие страны мира .....	61	Купажирование и торговые марки чая .....	22
Чай в России: трудная судьба любимого напитка .....	62	Популярные марки смешанных чаев .....	22..
<b>ГДЕ ВЫРАЩИВАЮТ ЧАЙНЫЙ ЛИСТ</b> ..	77	Как смешивать чай в домашних условиях ..	225
Производство и потребление чая в конце XX века .....	79	Как хранить чай .....	225
Азия .....	80	<b>ФИТОЧАИ</b> .....	227
Африка .....	114	Что такое фиточай? .....	229
Америка .....	120	Фиточай фабричного производства .....	232
Европа, Австралия и Океания .....	121	Фиточай домашнего приготовления .....	234
<b>ТИПЫ ЧАЯ И ЕГО КЛАССИФИКАЦИЯ</b> 123		<b>ЧАЙ КАК ЛЕЧЕБНОЕ СРЕДСТВО</b> .....	329
Мир чая .....	125	Лечебное воздействие чая .....	331
Черный чай .....	126	Лечебные свойства зеленого чая .....	335
Красный чай (оолонг) .....	136	Противопоказания в употреблении чая .....	337
Желтый чай .....	137	Народные способы лечения чаем .....	340
Белый чай .....	138	<b>ЧАЙНЫЕ БАЛЬЗАМЫ</b> .....	345
Зеленый чай .....	139	Что такое чайный бальзам .....	347
Прессованные чаи .....	141	Рецептура чайных бальзамов .....	347
Пакетированные чаи .....	143	<b>АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЧАИ</b> .....	357
Гранулированный чай .....	145	«Гадкий утенок» российского чайного рынка .....	359
Быстрорастворимый чай .....	146	Характеристика популярных ароматизированных чаев .....	363
Чай без кофеина .....	147	Домашняя ароматизация чая .....	370
Готовый к употреблению чай .....	149	Рецептура домашних ароматизированных чаев .....	371
Чай пу-эр .....	149	<b>КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧАЯ</b>	
Квашеный чай .....	150	<b>НАРОДАМИ МИРА</b> .....	379
<b>ПРИБОРЫ И ПОСУДА</b>		Как пьют чай на его родине — в Китае ..	381
<b>ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ</b> .....	151	Японская чайная церемония .....	388
Посуда и устройства для кипячения воды ..	153		
Гимн фарфору .....	179		

Англия .....	397
Индия .....	399
Арабские страны .....	401
Чай у народов Центральной Азии .....	403
Чай у народов Средней Азии .....	405
Чай в Соединенных Штатах Америки .....	406

## С ЧЕМ ПЬЮТ И КАК ЕЩЕ

ИСПОЛЬЗУЮТ ЧАЙ .....	407
С чем пить чай? .....	409
Молоко и молочные продукты .....	409
Сахар и сахарозаменители .....	411
Чай с ягодами и фруктами .....	412
Чай с мучными изделиями .....	413
Пряно-ароматические растения .....	413
Лед пищевой .....	414
Алкогольные напитки .....	415
Соки .....	416
Сиропы .....	416
Другие наполнители, вкусовые добавки и ароматизаторы .....	417
Нетрадиционное применение чая .....	419
Этот полезный чайный гриб .....	422

## ЧАЕПИТИЕ КАК ФОРМА ОБЩЕНИЯ ...

Чаетепитие как форма общения .....	427
Утренний чай .....	428
Чайный вечер, или чайный банкет .....	429
Чай-фуршет .....	433
Деловое чаепитие .....	433
Тет-а-тет за чашкой чая .....	434

## ЧАЙНЫЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ .....

Горячий чай .....	437
Горячие чайные алкогольные напитки .....	437
Пунши .....	443
Глинтвейны .....	457
Гроги .....	457
Горячие чайные безалкогольные напитки ..	460

## ЧАЙНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

НАПИТКИ .....	479
Рождение чайных прохладительных напитков .....	481
Рецептура чайных безалкогольных прохладительных напитков .....	482
Рецептура чайных алкогольных прохладительных напитков .....	499

## ЧАЙ В КУЛИНАРИИ .....

Холодные закуски, первые и вторые блюда .....	513
Выпечка .....	515
Кремы .....	518
Соусы и сладкие блюда с чаем .....	520
Алкогольные напитки с чаем .....	526

## ЧАЙ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ .....

Чайный рынок России: состояние и перспективы .....	531
Чаеторговые фирмы мира и их продукция в России .....	535
Что может рассказать чайная упаковка .....	582

## ПРИЛОЖЕНИЯ .....

Приложение 1. Данные о процессе заваривания популярных марок смешанных чаев .....	593
Приложение 2. Краткая характеристика чаепиточных растений и способов их использования .....	594
Приложение 3. Сравнительная таблица массы и меры продуктов .....	604

Указатель ингредиентов .....	607
Указатель марок чая .....	611

## ЛИТЕРАТУРА .....

.....	616
-------	-----