ТОТ САМЫЙ МАГАЗИН

Все оригинальные аксессуары к вашей технике на одной странице

Выбрать

BOOK OF RECIPES FOR KETTLE

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

КНИГА РЕЦЕПТІВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

Laretti

Итальянская роскошь

Laretti

BOOK OF RECIPES FOR KETTLE

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

КНИГА РЕЦЕПТІВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

Laretti

Laretti

Laretti

ENGLISH

BOOK OF RECIPES FOR KETTLE

Tea came into use thousands of years ago, and today it is rightly considered to be the most useful and pleasant drink all over the world.

Centuries-long history of tea produced and maintained a great number of national techniques and recipes of using tea leaves and preparing tea infusion. Nowadays the variety of tea recipes is particularly large as tea growers, tea masters, tea testers, tea sellers, and tea lovers offer us a rich palette of tea that meets every taste.

Different teas require special preparation conditions, and one of the fundamentals of making this beverage is the correctly selected water temperature.

Unique technology of LARETTI kettles enabling the setting of different temperature modes will help you select the best temperature for brewing the most diverse varieties of tea and coffee fully revealing their unique taste and aroma.

Laretti

ENGLISH

CONTENTS

- TRADITIONAL WAYS OF BREWING TEA 5
- TYPES OF TEA 7
- CLASSIC VARIETIES OF TEA
  - Assam Tea 11
  - Darjeeling Tea 11
  - White Tea "Yin Zhen" ("Silver Needles") 11
  - White Tea "Bai Mu Dan" ("White Peony") 12
  - Green Tea "Gunpowder" 12
  - Flower Tea "Zhen Shan Hsiang Tao" ("Fresh Plum") 13
  - Red Tea "Keemun" 13
  - Flower Tea "Bai Hua Xian Zi" 13
  - Oolong Tea "Tie Guan Yin" ("Iron Goddess of Mercy") 14
  - Oolong Tea "Da Hong Pao" ("Big Red Robe")..... 14
- ORIGINAL TEA RECIPES
  - Mint with Tarragon and Lemon 16
  - Currant Fragrance 16
  - Strawberry Tea 16
  - Vitamin Drink 17
  - Whimberry Tea 17
  - Tea with Barberry 17
  - Chamomile with Lime Blossom 18
  - Berry Tea 18
  - Raspberry Tea with Star Anise 18
  - Toddy 19
  - Tea-punch with Ginger 19

Laretti

TRADITIONAL WAYS OF BREWING TEA

It would seem that tea leaves are the same, and lemon and milk taste the same as well. Why then tea is so different?

CHINESE WAY OF BREWING TEA

Around 500 years ago, the Chinese started brewing tea in gaiwans, special bowls of 200-250 ml.

They put 4-5 mg tea leaves and fill the 2/3 or 1/2 of gaiwan with water, and brew for 2-4 minutes.

From gaiwan the tea is poured into a cup and served hot without sugar. High quality tea can be brewed in gaiwan up to 4 times.

JAPANESE WAY OF BREWING TEA

In Japan, traditionally green and yellow tea is given preference. Yellow tea is brewed in Chinese classical way. Concerning the green tea, Japanese mostly grind it into powder before brewing.

Only then they cover it with water in 0,5-1 l porcelain teapots. Kettle should be preheated to 50°C. An important feature of this method is that the water for tea is brought to a temperature of 60°C. Only in this way one can feel soft and rich taste of the tea beverage.

TRADITIONAL WAYS OF BREWING TEA

SRI LANKA WAY OF BREWING TEA

Tea is put in at a rate of 1,5-2 teaspoon of tea per cup of water, but it is brewed differently: 3-4 min for 2-5 cups of water and 5-6 min for making more than 5 cups of tea.

In Sri Lanka they drink strong tea with milk only.

ENGLISH WAY OF BREWING TEA

A dry kettle is preheated.

Then tea is put in at rate of 1 teaspoon per 1 cup of water plus 1 teaspoon per teapot. It should be immediately filled with boiling water and brewed for 5 minutes.

Cups should be parboiled, and while the tea is brewed, warm milk is poured in the cups to taste.

And only then the tea is poured into the milk.

TYPES OF TEA

Teas vary in the degree of fermentation:

Fully-fermented
(black teas)

Medium-fermented
(oolong teas)

Light-fermented
(some varieties of green teas)

Non-fermented teas
(white, green, yellow teas)

BLACK

One of the most popular teas in the world. It is called black due to a the dark brown or black colour of the drink, which is obtained during the processing stage of fermentation.

Usefulness: substances contained in black tea (catechins) improve the condition of blood vessels and normalise blood pressure.

Brewing: rinse the teapot with boiling water, cover the tea with water of 90°C, and brew in a closed teapot for 3-7 min. It is desirable to brew it only 1 time.

Laretti

ENGLISH

WHITE

Usually, for white tea only the young half-opened leaves of the first harvest are collected. Further they are kept over the steam for a while to stop the fermentation process, and then dried in an oven.

Usefulness: it strengthens the body's defenses against infections and chronic diseases, accelerates the healing of wounds and normalises blood clotting, is useful in thrombophlebitis.

Brewing: rinse the teapot with boiling water, cover 1-2 teaspoon white tea with hot water (no hotter than 60° C). White tea can be brewed for 3-4 times.

GREEN

It is collected from the same bushes as black tea, and then lightly dried in the sun. The less the time of sun-drying is, the closer green tea in its characteristics to white. Further it is dried by hot air for a while to prevent excessive oxidation (unlike the black tea).

Usefulness: green tea contains almost the entire set of vitamins with content of vitamin C 10 times greater than in black tea. It provides the body with the necessary quantities of fluorine and, therefore, strengthens the teeth. It improves the heart activity, helps reduce blood cholesterol, lowers blood pressure in hypertensive patients, and prevents blood clots.

Brewing: rinse the teapot with boiling water, cover the tea with boiling water and pour the first water away. The second time, brew it with hot water (65-80°C) for 3 min. The longer brewing time is, the more bitter it becomes. Green tea can be brewed for 3-4 times.

Laretti

OOLONG

Oolong teas occupy an intermediate position between non-fermented green teas and fully-fermented black teas. They are produced from mature leaves (not young), collected from adult tea bushes.

Usefulness: it stimulates fat burning and prevents the deposition of "bad" cholesterol in the vessel walls. It is recommend for dieters and people with heart weakness.

Brewing: rinse the teapot with boiling water, brew in hot water (70-90° C) for 1-3 min. Oolongs can be brewed for 3-4 times.

YELLOW and BLUE

These seemingly exotic tea colours are actually produced from the same traditional tea leaves, but processed in a special way. Generally speaking, yellow and blue teas are the same oolong, but with different intensity of fermentation.

Usefulness: by its biological properties it is very similar to green tea. It contains a substance epigallocatechin galatte, which protects the body against cancer and cardiovascular diseases.

Brewing: rinse the teapot with boiling water, brew almost like green tea with warm water (60-70° C) and for short time (no more than 3 min). They can be brewed for 3-4 times.

CLASSIC VARIETIES OF TEA

Laretti

ENGLISH

ASSAM TEA

Indian plantation black tea from state of Assam. When brewed obtains red colour with a rich tart flavor and delicate aroma.

Brewing: brew for 1-2 minutes at 95° C. 1 tsp tea per 150 ml water.

DARJEELING TEA

Indian tea from Gopaldara plantation. This tea should be treated with special respect. Be sure to pour boiling water before brewing tea. Brew in suitable water only. It is recommended for tea lovers.

Brewing: brew for 1-2 minutes at 95° C. 1 tsp tea per 150 ml water.

WHITE TEA «YIN ZHEN» («Silver needles»)

White tea grown in Fujian Province. It is produced only from the tips and top leaves. The infusion is pale, with delicate aroma and extraordinary long finish.

Brewing: brew for 1-2 min at 60-70° C. 1 tsp tea per 150 ml water.

WHITE TEA «BAI MU DAN» («White piony»)

Special tea of Fujian Province belongs to white teas.

Silvery buds covered with white nap are compressed and bound so that they look like flower petals.

Once the tea is brewed, the leaves with soft buds unfold like flowers.

The drink is characteristic of transparent colour and gentle, velvety taste.

Brewing: brew for 1-2 min at 60-70°C. 1 tsp tea per 150 ml water.

GREEN TEA «GUNPOWDER»

The main from varieties of round fried green tea.

The infusion is rich, emerald, with spicy flavor and strong taste.

Brewing: brew for 1-2 min at 65-80°C. 1 tsp tea per 150 ml water.

FLOWER TEA «ZHEN SHAN HSIANG TAO» («Fresh plum»)

Green tea which when brewed obtains golden-green colour with rich aroma and delicious delicate taste.

Brewing: brew for 1-2 min at 65-80°C. 1 tsp tea per 150 ml water.

RED TEA «KEEMUN»

This red tea is grown in Anhui Province. The infusion is deep red in colour, with rich, memorable taste and pleasant finish. Keemun is one of three most fragrant teas in the world.

Brewing: brew for 1-2 min at 70-95°C. 1 tsp tea per 150 ml water.

FLOWER TEA «BAI HUA XIAN ZI»

Red flower tea from Fujian Province. Tea leaves are tied in ball shape, from which the flower of red lilies unfolds when brewed. The infusion is light green, with rich taste and persistent aroma.

Brewing: brew for 1-2 min at 70-80°C. 1 tsp tea per 150 ml water.

OOLONG TEA «BAI HUA XIAN ZI» («Iron goddess of mercy»)

Oolong of the highest grade from Anxi County, Fujian Province.

The infusion varies from pinkish to golden colour with a strong peach flavor and rich aroma.

Oolong Tie Guan Yin is characteristic of long honeyed finish.

Brewing: brew for 1-2 min at 70-80° C. 1 tsp tea per 150 ml

OOLONG TEA «DA HONG PAO» («Big red robe»)

This famous oolong tea is from the North of Fujian Province.

When brewed, it obtains a bright peach colour, rich, sweet aroma and a peachy finish.

Brewing: brew for 1-2 min at 70-80° C. 1 tsp tea per 150 ml water.

Laretti

ORIGINAL TEA RECIPES

MINT WITH TARRAGON AND LEMON

- 3-4 sprigs mint
- 3-4 sprigs tarragon
- zest of one lemon
- sugar to taste

Brewing: chop mint and tarragon, grate lemon zest. Put the ingredients in a teapot and fill with hot water (85°C).

Cover the teapot with a towel and brew for 15-20 min. Percolate the drink, pour into cups and add sugar to taste.

CURRANT FRAGRANCE

- 2 tsp green tea
- black currant leaves: 4-5 fresh or 1 tsp dried and crushed
- 4-5 tsp black or red currant berries

Brewing: mash black currant with a spoon. Put black currant leaves in a teapot, add tea, pour with hot water (100°C) and brew for 5 min.

Put the berry puree to taste in a cup and pour the brewed tea.

STRAWBERRY TEA

- 100 g fresh strawberries
- 2 tsp green tea
- 2 tsp sugar

Brewing: blend strawberries with sugar in a blender.

Put the tea in a teapot, pour hot water (80° C) and brew for 3-5 min.

Put the strawberry puree to taste in a cup and pour the brewed tea.

Laretti

ENGLISH

VITAMIN DRINK

- 30-40 g of dried rose hips berries
- 30-40 g of dried hawthorn berries.

Brewing: crush the berries in a blender and put them in a thermos.

Fill with 1 l of hot water (90°C) and brew for 6 h. Percolate the drink and pour into cups.

WHIMBERRY TEA

- 100 g fresh whimberries
- 2 tsp white tea
- 2 tsp sugar
- mint leaf

Brewing: blend whimberries with sugar in a blender. Put the tea in a teapot, add a mint leaf, pour hot water (85° C), and brew for 5-7 min.

Put the whimberry puree to taste in a cup and pour the brewed tea.

TEA WITH BARBERRY

- 100 g fresh or dried barberries
- 2 tsp white tea
- 1 sprig balm
- 1 pinch chopped lemon zest

Brewing: put all ingredients in a teapot, pour hot water (85° C), and brew for 7-10 min. Pour the ready tea into cups.

CHAMOMILE WITH LIME BLOSSOM

- 2 tsp chamomile flowers
- 2 tsp lime blossom
- 2 tsp honey
- zest of 1/2 orange.

Brewing: put chamomile, lime blossom and chopped zest in a teapot.

Pour hot water (100°C), cover the pot with a towel and brew for 15-20 min.

Pour tea into cups and add honey to taste.

BERRY TEA

- 100 g blueberries
- 2 tsp black tea
- pinch ground cinnamon
- cane sugar to taste

Brewing: blend blueberries with sugar in a blender.

Put the tea in a teapot, add berry puree and cinnamon.

Pour hot water (90°C) and brew for 5-7 min. Pour the tea into cups.

RASPBERRY TEA WITH STAR ANISE

- 100 g fresh raspberries
- 2 tsp black tea
- 2 tsp sugar
- 1 star anise

Brewing: blend raspberries with sugar in a blender. Put the tea in a teapot, add the star anise, pour hot water (95° C), and brew for 5-7 min. Put raspberry puree to taste in a cup and pour the brewed tea.

Tip: you can add cinnamon instead of anise.

Laretti

ENGLISH

TODDY

- 2 tsp black tea
- cinnamon
- cloves
- lemon zest
- sugar to taste
- 50 ml rum

Brewing: brew strong tea (2 g tea leaves per cup).

Put sugar in a cup, fill with the tea up to 2/3 (100 ml), add cinnamon, cloves, lemon zest at a ratio of 1:2:1, and add rum to 1/3 (50 ml).

This is a traditional British hot drink. Toddy is to be served hot.

TEA-PUNCH WITH GINGER

- 6 tsp black tea
- 3-4 clove bud
- 1 g ginger root
- 3-4 tbsp sugar
- juice of 1 lemon
- 4 tsp rum

Brewing: mix sugar with clove and ginger, pour 500 ml water and boil for about 10 min under the lid. Cover the tea with the infusion and brew for 5 min. Percolate the drink and add lemon juice. Pour into cups and add a little rum. Serve hot.

HAVE A NICE TEA TIME!

Laretti

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

Чай вошел в обиход человека много тысячелетий тому назад, и в наше время он по праву занял во всем мире место наиболее полезного и приятного напитка.

Многовековая история чая породила и сохранила множество национальных способов и рецептов использования чайного листа и приготовления чайного настоя. Особенно велико многообразие рецептов чая в наше время, когда чаеводы, мастера чая, титестеры, чаеторговцы и чаеманы предлагают нам богатейшую чайную палитру, отвечающую любому вкусу.

Различные сорта чая требуют особых условий приготовления, и одной из основ приготовления напитка является правильно подобранная температура воды.

Уникальная технология чайников LARETTI, позволяющая устанавливать различные температурные режимы, поможет Вам подобрать оптимальную температуру для заваривания самых разных сортов чая и кофе, в полной мере раскрывая их неповторимый вкус и аромат.

СОДЕРЖАНИЕ

- ТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ 23
- ВИДЫ ЧАЯ 25
- КЛАССИЧЕСКИЕ СОРТА ЧАЯ
  - Чай Ассам 29
  - Чай Дарджилинг 29
  - Белый чай «Инь Чжень» («Серебряные иглы») 29
  - Белый чай «Бай Му Дань» («Белый пион») 30
  - Зеленый чай «Ганпаудер» («Порох») 30
  - Связанный чай «Чжень шан сян тао» («Свежая слива») 31
  - Красный чай «Кимун» 31
  - Связанный чай «Бай Хуа Сянь Цзы» 31
  - Улун «Те Гуань Инь» («Богиня милосердия») 32
  - Улун «Да Хун Пао» («Большой красный халат») 32
- ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧАЯ
  - Мята с эстрагоном и лимоном 34
  - Смородиновый аромат 34
  - Клубничный чай 34
  - Витаминный напиток 35
  - Брусничный чай 35
  - Чай с барбарисом 35
  - Ромашка с липовым цветом 36
  - Ягодный чай 36
  - Малиновый чай с бадьяном 36
  - Тодди 37
  - Чай-пунш с имбирем 37

ТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Казалось бы, и чайный лист одинаковый,
и лимон с молоком такие же не вкус.
Но почему же чай получается таким разным?

КИТАЙСКИЙ СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Еще 500 лет назад китайцы перешли к завариванию чая в «гайванах» - специальных пиалах объемом 200-250 мл. В гайвану засыпают 4-5 мг чайного листа и заливают водой на 2/3 или половину объема, заваривают 2-4 мин. С гайваны чай наливают в чашку и пьют горячим без сахара. Высококачественный чай можно заваривать в гайване до 4 раз.

ЯПОНСКИЙ СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

В Японии традиционно пьют зеленый и желтый чай. Желтый чай заваривают китайским классическим способом. Что касается зеленого чая, то его японцы в основном растирают в порошок перед завариванием. Только тогда заливают водой в фарфоровых чайниках 0,5-1 л. Чайник нужно предварительно подогреть до 50° С. Важная особенность этого способа: вода для заваривания чая доводится до температуры 60° С. Только так можно ощутить мягкий и насыщенный вкус чайного напитка.

ТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

ШРИ-ЛАНСКИЙ СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Чай засыпают по норме 1,5-2 чайные ложки чая на стакан воды, но выдерживают заварку по-разному: 3-4 мин на 2-5 стаканов воды и 5-6 мин при заваривании более 5 стаканов. Крепкий чай там пьют только с молоком.

АНГЛИЙСКИЙ СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Сухой чайник предварительно подогревают. Потом насыпают чай из расчета 1 чайная ложка на 1 чашку воды плюс 1 чайная ложка на чайник. Сразу заливают кипятком и настаивают 5 минут. Чашки обдают кипятком, и пока чай настаивается, в них наливают разогретое молоко по вкусу. И только затем в молоко заливают чай.

Laretti

ВИДЫ ЧАЯ

Чаи различаются по степени ферментации:

Сильноферментированные
(черные)

Среднеферментированные
(красные или оолонг (улун))

Слабоферментированные
(некоторые сорта зеленого чая)

Неферментированные
(белые, зеленые, желтые)

ЧЕРНЫЙ

Один из самых распространенных в нашей стране видов чая.

Черным называют из-за темно-коричневого или черного цвета чая, который получают во время обработки на этапе ферментации.

Полезность: содержащиеся в черном чае вещества (катехины) улучшают состояние кровеносных сосудов и нормализуют давление.

Заваривание: ополаскивают чайник кипятком, заваривают «белым ключом» (вода от 90° С) и настаивают в закрытом заварнике 3-7 мин. Желательно заваривать только 1 раз.

Laretti
РУССКИЙ

БЕЛЫЙ

Обычно для белого чая собирают только самые молодые полураспустившиеся листья первого урожая, затем их кратковременно выдерживают на пару, чтобы остановить процесс ферментации, а затем досушивают в духовке.

Полезность: укрепляет защитные силы организма в борьбе с инфекциями и при хронических заболеваниях, ускоряет заживление ран, нормализует свертываемость крови, полезен при тромбофлебите.

Заваривание: ополаскивают чайник кипятком, 1-2 ч/л белого чая заливают горячей водой (не более 60° С). Можно заваривать 3-4 раза.

ЗЕЛЕНЫЙ

Собирается с тех же кустов, что и черный чай, затем слегка подвяливают на открытом воздухе. Чем меньше время такого вяления, тем ближе по своим характеристикам зеленый чай к белому.

Некоторое время сушат на раскаленном воздухе, чтобы предотвратить от чрезмерного окисления (в отличие от черного).

Полезность: в зелёном чае присутствует практически весь набор витаминов, при этом витамина С в 10 раз больше, чем в чёрном. Снабжает организм необходимым потребным количеством фтора и, соответственно, укрепляет зубы. Улучшает деятельность сердца, способствует снижению холестерина в крови, снижает артериальное давление у гипертоников, предупреждают возникновение тромбов.

Заваривание: ополаскивают чайник кипятком, заливают чай кипятком и сливают первую воду. Во второй раз заваривают горячей водой (65-80° С) на 3 мин. Чем дольше, тем большую горчинку приобретает заварка. Можно заваривать 3-4 раза.

КРАСНЫЙ

Красный чай также называют оолонгом и улуном. Улуны занимают промежуточное место между неферментированными зелеными чаями и полностью ферментированными черными чаями. Производятся из зрелых листьев (а не из молодых), собираемых со взрослых чайных кустов.

Полезность: стимулирует процессы сжигания жиров и препятствует отложению «плохого» холестерина на стенках сосудов. Рекомендуется желающим похудеть и сердечникам.

Заваривание: ополаскивают чайник кипятком, заливают горячей водой (70-90° С) на 1-3 мин. Можно заваривать 3-4 раза.

ЖЕЛТЫЙ И СИНИЙ

Эти, казалось бы, экзотические цвета чая на самом деле производятся все из тех же обычных чайных листьев, только по-особому обрабатываются. По большому счету, желтые и синие чаи – это те же самые улуны, только с разной интенсивностью ферментации.

Полезность: по своим биологическим свойствам очень похож на зеленый чай. Содержит вещество галатт эпигаллокатехина, которое защищает организм человека от рака и сердечнососудистых заболеваний.

Заваривание: ополаскивают чайник кипятком, завариваются практически также как и зеленые – негорячей водой (60-70° С) и короткое время (не более 3 мин). Можно заваривать 3-4 раза.

КЛАССИЧЕСКИЕ СОРТА ЧАЯ

Laretti

ЧАЙ АССАМ

Индийский плантационный черный чай из штата Ассам. При заваривании дает настой красного цвета с терпким насыщенным вкусом и тонким ароматом.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 95° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

ЧАЙ ДАРДЖИЛИНГ

Индийский чай с плантации Гопалдара. К этому чаю следует относиться с особым уважением. Обязательно обдайте чайник кипятком перед завариванием. Заваривайте только подходящей водой. Рекомендуется для ценителей чая.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 95° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

БЕЛЫЙ ЧАЙ «ИНЬ ЧЖЕНЬ» («Серебряные иглы»)

Белый чай, выращиваемый в провинции Фуцзянь. Он производится только из типсов и верхних листочков. Настой бледный, с изысканным ароматом и необычайно долгим послевкусием.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 60-70° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

БЕЛЫЙ ЧАЙ «БАЙ МУ ДАНЬ» («Белый пион»)

Особый чай провинции Фуцзянь, принадлежит к классу белых чаев.

Покрытые белым ворсом почки серебристого цвета сжимаются и связываются так, что становятся похожи на лепестки цветов.

После того как чай заваривается, листья с мягкими почками раскрываются как бутоны.

Настою присущ прозрачный цвет и нежный, бархатистый вкус.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 60-70° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ «ГАНПАУДЕР» («Порох»)

Главный из сортов круглого зеленого поджаренного чая. Настой насыщенный, изумрудного цвета, с острым ароматом и крепким вкусом.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 65-80° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

Laretti

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ «ЧЖЕНЬ ШАН СЯН ТАО» («Свежая слива»)

Зеленый чай, который при заваривании дает настой золотисто-зеленого цвета с изысканным насыщенным ароматом и тонким вкусом.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 65-80° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

КРАСНЫЙ ЧАЙ «КИМУН»

Этот красный чай выращивается в провинции Аньхой. При заваривании получается настой насыщенного красного цвета с богатым, запоминающимся вкусом и приятным послевкусием. Кимун входит в тройку самых ароматных чаев в мире.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 70-95° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ «БАЙ ХУА СЯНЬ ЦЗЫ»

Красный связанный чай из провинции Фуцзянь. Чайные листья связаны в форме шарика, из которого при заваривании появляется цветок красной лилии. Настой светло-зеленый, с насыщенным вкусом и стойким ароматом.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 70-80° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

УЛУН «ТЕ ГУАНЬ ИНЬ» («Богиня милосердия»)

Улун высшей категории из уезда Аньси провинции Фуцзянь.

Настой варьируется от розоватого до золотого цвета с сильно выраженным персиковым вкусом и богатым ароматом; улуну Те Гуань Инь присуще длительное медовое послевкусие.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 70-80° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

УЛУН «ДА ХУН ПАО» («Большой красный халат»)

Это знаменитый улун с севера провинции Фуцзянь.

При заваривании он дает настой яркого персикового цвета, с насыщенным, сладким ароматом и персиковым послевкусием.

Заваривание: заваривать 1-2 мин при температуре воды 70-80° С. 1 ч/л заварки на 150 мл воды.

Laretti

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧАЯ

МЯТА С ЭСТРАГОНОМ И ЛИМОНОМ

- 3–4 веточки мяты
- 3–4 веточки эстрагона
- цедра одного лимона
- сахар по вкусу

Заваривание: мяту и эстрагон измельчить, лимонную цедру натереть на терке. Положить ингредиенты в заварной чайник и залить горячей водой (85° С). Накрыть заварной чайник полотенцем и настаивать 15–20 мин. Готовый напиток процедить, разлить по чашкам и добавить сахар по вкусу.

СМОРОДИНОВЫЙ АРОМАТ

- 2 ч/л зеленого чая
- листья черной смородины: 4–5 свежих или 1 ч/л сухих измельченных
- 4–5 ч/л ягод черной или красной смородины

Заваривание: ягоды черной смородины размять ложкой. Положить в заварной чайник листья черной смородины, засыпать чай, залить горячей водой (100° С) и дать настояться 5 мин. В чашку положить ягодное пюре по вкусу и залить заваренным чаем.

КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ

- 100 г свежей клубники
- 2 ч/л зеленого чая
- 2 ч/л сахара

Заваривание: клубнику смешать с сахаром и измельчить в блендере. Засыпать чай в заварной чайник, залить горячей водой (80° С) и дать настояться 3–5 мин. В чашку положить по вкусу клубничное пюре и залить заваренным чаем.

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

- 30–40 г сушеных ягод шиповника
- 30–40 г сушеных ягод боярышника

Заваривание: ягоды измельчить в блендере и положить в термос. Залить литром горячей воды (90° С) и настаивать в течение 6 часов. Готовый напиток процедить и разлить по чашкам.

БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ

- 100 г свежей брусники
- 2 ч/л белого чая
- 2 ч/л сахара
- листочек мяты

Заваривание: бруснику смешать с сахаром и измельчить в блендере. Засыпать чай в заварной чайник, добавить листочек мяты, залить горячей водой (85° С) и дать настояться 5–7 мин. В чашку положить по вкусу брусничное пюре и залить заваренным чаем.

ЧАЙ С БАРБАРИСОМ

- 100 г свежего или сушеного барбариса
- 2 ч/л белого чая
- 1 веточка мелиссы
- 1 щепотка измельченной лимонной цедры

Заваривание: положить все ингредиенты в заварной чайник, залить горячей водой (85° С) и дать настояться 7–10 мин. Готовый чай разлить по чашкам.

РОМАШКА С ЛИПОВЫМ ЦВЕТОМ

- 2 ч/л цветов ромашки аптечной
- 2 ч/л липового цвета
- 2 ч/л меда
- цедра половинки апельсина

Заваривание: положить в заварной чайник ромашку, липовый цвет и измельченную цедру. Залить горячей водой (100° С), накрыть чайник полотенцем и настаивать 15–20 мин. Разлить чай по чашкам и добавить мед по вкусу.

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

- 100 г черники
- 2 ч/л черного чая
- щепотка молотой корицы
- тростниковый сахар по вкусу

Заваривание: чернику смешать с сахаром и измельчить в блендере. Засыпать чай в заварной чайник, добавить ягодное пюре и корицу. Залить горячей водой (90° С) и дать настояться 5–7 мин. Разлить чай по чашкам.

МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАДЬЯНОМ

- 100 г свежей малины
- 2 ч/л черного чая
- 2 ч/л сахара
- 1 «звездочка» бадьяна

Заваривание: малину смешать с сахаром и измельчить в блендере. Засыпать чай в заварной чайник, добавить бадьян, залить горячей водой (95° С) и дать настояться 5–7 мин. В чашку положить по вкусу малиновое пюре и залить заваренным чаем.

Совет: вместо бадьяна можно добавить корицу.

ТОДДИ

- 2 ч/л черного чая
- корица
- гвоздика
- цедра лимона
- сахар по вкусу
- 50 мл рома

Заваривание: заварить крепкий чай (2 г заварки на порцию; 100° С). В чашку положить сахар, залить чаем на 2/3 (100 мл), добавить корицу, гвоздику, цедру лимона в пропорции 1:2:1 и залить на 1/3 ромом (50 мл). Это традиционно британский горячий напиток. Тодди необходимо пить горячим.

ЧАЙ-ПУНШ С ИМБИРЕМ

- 6 ч/л черного чая
- 3-4 бутона гвоздики
- 1 г корня имбиря
- 3-4 ст/л сахара
- сок 1 лимона
- 4 ч/л ром

Заваривание: смешать сахар с гвоздикой и имбирем, залить 500 мл воды и варить около 10 мин под крышкой. Отваром залить чай и заваривать 5 мин. Готовый напиток процедить, добавить лимонный сок. Разлить по чашкам и добавить немного рома.

Подавать горячим.

ПРИЯТНОГО ЧАЕПИТИЯ!

КНИГА РЕЦЕПТІВ ДЛЯ ЧАЙНИКА

Чай увійшов в ужиток людини багато тисячоліть тому, і в наш час він по праву зайняв у всьому світі місце найбільш корисного та приємного напою.

Багатовікова історія чаю породила і зберегла безліч національних способів і рецептів використання чайного листя і приготування чайного настою. Особливо велике різноманіття рецептів чаю в наш час, коли чаєводи, майстри чаю, тітестери, торговці чаєм і чаємани пропонують нам багату чайну палітру, яка відповідає будь-якому смаку.

Різні сорти чаю вимагають особливих умов приготування, і однією з основ приготування напою є правильно підібрана температура води.

Унікальна технологія чайників LARETTI, що дозволяє встановлювати різні температурні режими, допоможе Вам підібрати оптимальну температуру для заварювання найрізноманітніших сортів чаю і кави, повною мірою розкриваючи їх неповторний смак і аромат.

ЗМІСТ

- ТРАДИЦІЙНІ СПОСОБИ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ 41
- ВИДИ ЧАЮ 43
- КЛАСИЧНІ СОРТИ ЧАЮ
  - Чай Ассам 47
  - Чай Дарджилінг 47
  - Білий чай «Інь Чжень» («Срібні голки») 47
  - Білий чай «Бай Му Дань» («Білий піон») 48
  - Зелений чай «Ганпаудер» («Порох») 48
  - Зв'язаний чай «Чжень шан сян тао» («Свіжая слива») 49
  - Червоний чай «Кімун» 49
  - Зв'язаний чай «Бай Хуа Сянь Цзи» 49
  - Улун «Те Гуань Інь» («Богиня милосердя») 50
  - Улун «Да Хун Пао» («Великий червоний халат») 50
- ОРИГІНАЛЬНІ РЕЦЕПТИ ЧАЮ
  - М'ята з естрагоном та лимоном 52
  - Смородиновий аромат 52
  - Полуничний чай 52
  - Вітамінний напій 53
  - Брусничний чай 53
  - Чай с барбарисом 53
  - Ромашка с липовим цвітом 54
  - Ягідний чай 54
  - Малиновий чай з бадьяном 54
  - Тодді 55
  - Чай-пунш з імбиром 55

ТРАДИЦІЙНІ СПОСОБИ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

Здавалося б, і чайний лист однаковий,
і лимон з молоком такі ж не смак.
Але чому ж чай виходить таким різним?

КИТАЙСЬКИЙ СПОСІБ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

Ще 500 років тому китайці перейшли на заварювання чаю в «гайванах» - спеціальних піалах ємністю 200-250 мл.
У гайвану засипають 4-5 мг чайного листя і заливають водою на 2/3 або половину обсягу, заварюють 2-4 хв. З гайвани чай наливають у чашку і п'ють гарячим без цукру. Високоякісний чай можна заварювати в гайвані до 4 разів.

ЯПОНСЬКИЙ СПОСІБ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

У Японії традиційно п'ють зелений і жовтий чай. Жовтий чай заварюють китайським класичним способом. Що стосується зеленого чаю, то його японці в основному розтирають в порошок перед заварюванням. Тільки тоді заливають водою у фарфорових чайниках 0,5-1 л. Чайник потрібно попередньо підігріти до 50° С. Важлива особливість цього способу: вода для заварювання чаю доводиться до температури 60° С. Тільки так можна відчути м'який та насичений смак чайного напою.

ТРАДИЦІЙНІ СПОСОБИ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

ШРІ-ЛАНСЬКИЙ СПОСІБ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

Чай засипають за нормою 1,5-2 чайні ложки чаю на склянку води, але витримують заварку по-різному: 3-4 хв на 2-5 склянок води і 5-6 хв при заварюванні більше 5 склянок. Міцний чай там п'ють тільки з молоком.

АНГЛІЙСЬКИЙ СПОСІБ ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ

Сухий чайник попередньо підігрівають. Потім насипають чай з розрахунку 1 чайна ложка на 1 чашку води плюс 1 чайна ложка на чайник. Відразу заливають окропом і настоюють 5 хв. Чашки обдають окропом, і поки чай настоюється, в них наливають розігріте молоко за смаком. І тільки потім у молоко заливають чай.

Laretti

ВИДИ ЧАЮ

Чаї розрізняються за ступенем ферментації:

Сильноферментовані
(чорні)

Середньоферментовані
(червоні або оолонг (улун))

Слабоферментовані
(деякі сорти зеленого чаю)

Неферментовані
(білі, зелені, жовті)

ЧОРНИЙ

Один з найпоширеніших у нашій країні видів чаю. Чорним його називають через темно-коричневий або чорний колір чаю, який отримують під час обробки на етапі ферментації.

Корисність: речовини, що містяться в чорному чаї (катехіни) покращують стан кровоносних судин і нормалізують тиск.

Заварювання: обполіскують чайник окропом, заварюють «білим ключем» (вода від 90° С) і настоюють в закритому заварнику 3-7 хв. Бажано заварювати тільки 1 раз.

Laretti

УКРАЇНСЬКА

БІЛИЙ

Зазвичай для білого чаю збирають тільки наймолодші листочки першого врожаю, що наполовину розпустилися, потім їх деякий час витримують на парі, щоб зупинити процес ферментації, а потім досушують у духовці.

Корисність: зміцнює захисні сили організму в боротьбі з інфекціями і при хронічних захворюваннях, прискорює загоєння ран, нормалізує згортання крові, корисний при тромбофлебіті.

Заварювання: обполіскують чайник окропом, 1-2 ч/л білого чаю заливають гарячою водою (не більше 60° С).

Можна заварювати 3-4 рази.

ЗЕЛЕНИЙ

Збирається з тих самих кущів, що й чорний чай, потім злегка підв'ялюють на відкритому повітрі. Чим менше час такого в'ялення, тим ближче за своїми характеристиками зелений чай до білого. Деякий час сушать на розпеченому повітрі, щоб зберегти від надмірного окислення (на відміну від чорного).

Корисність: у зеленому чаї присутній практично весь набір вітамінів, при цьому вітаміну С у 10 разів більше, ніж у чорному. Він забезпечує організм необхідною кількістю фтору і, відповідно, зміцнює зуби.

Поліпшує діяльність серця, сприяє зниженню холестерину в крові, знижує артеріальний тиск у гіпертоніків, попереджає виникнення тромбів.

Заварювання: обполіскують чайник окропом, заливають чай окропом і зливають першу воду. Вдруге заварюють гарячою водою (65-80° С) на 3 хв. Чим довше, тим більшу гірчинку набуває заварка. Можна заварювати 3-4 рази.

ЧЕРВОНИЙ

Червоний чай також називають оолонгом і улуном. Улуни займають проміжне місце між неферментованими зеленими чаями і повністю ферментованими чорними чаями. Виробляються із зрілих листів (а не з молодих), що збираються з дорослих чайних кущів.

Корисність: стимулює процеси спалювання жирів і перешкоджає відкладенню «поганого» холестерину на стінках судин. Рекомендується бажаючим схуднути і сердечникам.

Заварювання: обполіскують чайник окропом, заливають гарячою водою (70-90°С) на 1-3 хв. Можна заварювати 3-4 рази.

ЖОВТИЙ і СИНІЙ

Ці, здавалося б, екзотичні кольору чаю насправді виробляються з того самого звичайного чайного листя, тільки по-особливому обробляються. Загалом, жовті і сині чаї – це ті ж самі улуни, тільки з різною інтенсивністю ферментації.

Корисність: за своїми біологічними властивостями дуже схожий на зелений чай. Містить речовину галатт епігалло-катехін, яка захищає організм людини від раку і серцево-судинних захворювань.

Заварювання: обполіскують чайник окропом, заварюється практично так само, як і зелені – негарячою водою (60-70° С) і короткий час (не більше 3 хв). Можна заварювати 3-4 рази.

КЛАСИЧНІ СОРТИ ЧАЮ

Laretti

ЧАЙ АСАМ

Індійський плантаційний чорний чай зі штату Асам. При заварюванні дає настій червоного кольору з терпким насиченим смаком і тонким ароматом.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 95°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

ЧАЙ ДАРДЖИЛІНГ

Індійський чай з плантації Гопалдара. До цього чаю слід ставитися з особливою повагою. Обов'язково обдайте чайник окропом перед заварюванням. Заварюйте тільки підходящою водою. Рекомендується для цінителів чаю.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 95°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

БІЛИЙ ЧАЙ «ІНЬ ЧЖЕНЬ» («Срібні голки»)

Білий чай, що вирощується в провінції Фуцзянь. Він виготовляється тільки з тіпсів і верхніх листочків. Настій блідий, з вишуканим ароматом і надзвичайно довгим післясмаком.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 60-70°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

БІЛИЙ ЧАЙ «БАЙ МУ ДАНЬ» («Білий піон»)

Особливий чай з провінції Фуцзянь, належить до класу білих чаїв.

Покриті білим ворсом бруньки сріблястого кольору стискаються і зв'язуються так, що стають схожі на пелюстки квітів.

Після того як чай заварюється, листя з м'якими бруньками розкриваються, як бутони.

Настою притаманний прозорий колір і ніжний, оксамитовий смак.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 60-70°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ «ГАНПАУДЕР» («Порох»)

Головний із сортів круглого зеленого підсмаженого чаю. Настій насичений, смарагдового кольору, з гострим ароматом і міцним смаком.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 65-80°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

Laretti

ЗВ'ЯЗАНИЙ ЧАЙ «ЧЖЕНЬ ШАН СЯН ТАО» («Свіжа слива»)

Зелений чай, який при заварюванні дає настій золотисто-зеленого кольору з вишуканим насиченим ароматом і тонким смаком.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 65-80°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

ЧЕРВОНИЙ ЧАЙ «КІМУН»

Цей червоний чай вирощується в провінції Аньхой. При заварюванні виходить настій насиченого червоного кольору з багатим смаком, що добре запам'ятовується, і приємним післясмаком. Кімун входить до трійки найбільш ароматних чаїв у світі.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 70-95°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

ЗВ'ЯЗАНИЙ ЧАЙ «БАЙ ХУА СЯНЬ ЦЗИ»

Червоний зв'язаний чай з провінції Фуцзянь. Чайне листя зв'язане в формі кульки, з якої при заварюванні з'являється квітка червоної лілії. Настій світло-зелений, з насиченим смаком і стійким ароматом.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 70-80°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

УЛУН «ТЕ ГУАНЬ ІНЬ» («Богиня милосердя»)

Улун вищої категорії з повіту Аньсі провінції Фуцзянь.

Настій варіюється від рожевого до золотого кольору з сильно вираженим персиковим смаком і багатим ароматом; улуну Те Гуань Інь притаманний тривалий медовий післясмак.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 70-80°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

УЛУН «ДА ХУН ПАО» («Великий червоний халат»)

Це знаменитий улун з півночі провінції Фуцзянь. При заварюванні він дає настій яскравого персикового кольору, з насиченим, солодким ароматом і персиковим смаком.

Заварювання: заварювати 1-2 хв при температурі води 70-80°С. 1 ч/л заварки на 150 мл води.

Laretti

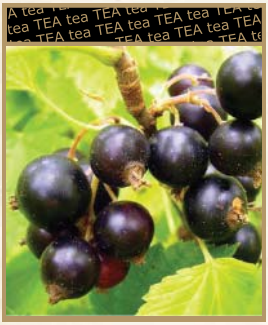
ОРИГІНАЛЬНІ РЕЦЕПТИ ЧАЮ

М'ЯТА З ЕСТРАГОНОМ ТА ЛИМОНОМ

- 3-4 гілочки м'яти
- 3-4 гілочки естрагону
- цедра одного лимона
- цукор за смаком

Заварювання: м'яту і естрагон подрібнити, лимонну цедру натерти на тертці. Покласти інгредієнти в заварний чайник і залити гарячою водою (85°С). Накрити заварний чайник рушником і настоювати 15-20 хв. Готовий напій процідити, розлити по чашках і додати цукор за смаком.

СМОРОДИНОВИЙ АРОМАТ



- 2 ч/л зеленого чаю
- листя чорної смородини: 4-5 свіжого або 1 ч/л сухого подрібненого
- 4-5 ч/л ягід чорної або червоної смородини

Заварювання: ягоди чорної смородини розім'яти ложкою. Покласти в заварний чайник листя чорної смородини, засипати чай, залити гарячою водою (100°С) і дати настоятися 5 хв. У чашку покласти ягідне пюре за смаком і залити завареним чаєм.

ПОЛУНИЧНИЙ ЧАЙ

- 100 г свіжої полуниці
- 2 ч/л зеленого чаю
- 2 ч/л цукру

Заварювання: полуницю змішати з цукром і подрібнити у блендері. Засипати чай в заварний чайник, залити гарячою водою (80°С) і дати настоятися 3-5 хв. У чашку покласти за смаком полуничне пюре і залити завареним чаєм.

ВІТАМІННИЙ НАПІЙ

- 30-40 г сушених ягід шипшини
- 30-40 г сушених ягід глоду

Заварювання: ягоди подрібнити в блендері і покласти в термос.

Залити літром гарячої води (90°С) і настоювати протягом 6 годин. Готовий напій процідити і розлити по чашках.

БРУСНИЧНИЙ ЧАЙ

- 100 г свіжої брусниці
- 2 ч/л білого чаю
- 2 ч/л цукру
- листочок м'яти

Заварювання: брусницю змішати з цукром і подрібнити у блендері. Засипати чай в заварний чайник, додати листочок м'яти, залити гарячою водою (85°С) і дати настоятися 5-7 хв.

У чашку покласти за смаком брусничне пюре і залити завареним чаєм.

ЧАЙ С БАРБАРИСОМ

- 100 г свіжого чи сушеного барбарису
- 2 ч/л білого чаю
- 1 гілочка меліси
- 1 щіпка подрібненої лимонної цедри

Заварювання: покласти всі інгредієнти в заварний чайник, залити гарячою водою (85°С) і дати настоятися 7-10 хв. Готовий чай розлити по чашках.

РОМАШКА С ЛИПОВИМ ЦВІТОМ

- 2 ч/л квітів ромашки аптечної
- 2 ч/л липового цвіту
- 2 ч/л меду
- цедра половинки апельсина

Заварювання: покласти в заварний чайник ромашку, липовий цвіт і подрібнену цедру. Залити гарячою водою (100°С), накрити чайник рушником і настоювати 15-20 хв.

Розлити чай по чашках і додати мед за смаком.

ЯГІДНИЙ ЧАЙ

- 100 г чорниці
- 2 ч/л чорного чаю
- щіпка меленої кориці
- тростинний цукор за смаком

Заварювання: чорницю змішати з цукром і подрібнити у блендері. Засипати чай в заварний чайник, додати ягідне пюре і корицю.

Залити гарячою водою (90°С) і дати настоятися 5-7 хв. Розлити чай по чашках.

МАЛИНОВИЙ ЧАЙ З БАДЬЯНОМ

- 100 г свіжої малини
- 2 ч/л чорного чаю
- 2 ч/л цукру
- 1 «зірочка» бадьяна

Заварювання: малину змішати з цукром і подрібнити у блендері. Засипати чай в заварний чайник, додати бадьян, залити гарячою водою (95° С) і дати настоятися 5-7 хв. У чашку покласти за смаком малинове пюре і залити заваренним чаєм.

Порада: замість бадьяна можна додати корицю.

ТОДДІ

- 2 ч/л чорного чаю
- кориця
- гвоздика
- цедра лимона
- цукор за смаком
- 50 мл рому

Заварювання: заварити міцний чай (2 г заварки на порцію; 100° С). У чашку покласти цукор, залити чаєм на 2/3 (100 мл), додати корицю, гвоздику, цедру лимона в пропорції 1:2:1 і залити на 1/3 ромом (50 мл). Це традиційно британський гарячий напій.

Тодді необхідно пити гарячим.

ЧАЙ-ПУНШ З ІМБИРОМ

- 6 ч/л чорного чаю
- 3-4 бутони гвоздики
- 1 г кореня імбиру
- 3-4 ст/л цукру
- сік 1 лимона
- 4 ч/л рому

Заварювання: змішати цукор з гвоздикою і імбиром, залити 500 мл води і варити близько 10 хв під кришкою. Відваром залити чай і заварювати 5 хв. Готовий напій процідити, додати лимонний сік. Розлити по чашках і додати трохи рому. Подавати гарячим.

ПРИЄМНОГО ЧАЮВАННЯ!

Laretti

Laretti

www.laretti.com
www.laretti.ua

www.laretti.ua

Обратите внимание!

Фильтры для воды

Наборы кастрюль и сковородок

Гастроемкости

Блендеры

Чайные и кофейные сервизы

Кофеварки и кофемашины

Чайники заварочные

Посуда для суши и саке

Чашки

Турки и кофеварки

Соковыжималки

Френч-пресс

Кофе

Кухонные доски

Тостеры

Противни и формы для выпечки

Фильтр-пакеты для чая

Бытовая химия

ТОТ САМЫЙ МАГАЗИН

www.f.ua